nonato

Not in Vicaire. 1080

p. 523

33578/A

By Louis Liger

LE MÉNAGE DES CHAMPS ET DE LA VILLE, OU LE NOUVEAU JARDINIER FRANÇOIS ACCOMMODÉ AU GOUST DU TEMPS.

ENSEIGNANT,

Tout ce qui se doit mettre en pratique pour cultiver parfaitement les Jardins fruitiers, potagers, & fleuristes, avec un Traité des Orangers, le tout suivy d'un Traité de la Chasse & de la Pêche. Seconde partie du Ménage des Champs.

A PARIS,

Chez MICHEL DAVID, Quay des Augustins, à la Providence.

M. DCCXV.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

PREFACE.

L'Heureux ſuccés que ce Livre a eu dans la premiere édition, fait eſperer que le Public ne le reçevra pas moins favorablement aujourd'huy, non ſeulement par les matieres utiles & interreſſantes dont il étoit rempli, mais encore par celles dont il eſt tres conſiderablement augmenté.

Ce Volume, proprement parlant, contient les plaiſirs innocens que l'eſprit peut goûter à la ville égallement comme à la campagne, on y a rien omis pour en rendre la pratique aiſée & à la portée

de ceux qui veulent s'y appliquer. On y parle des Jardins dans toute leur étenduë, soit qu'il faille en ameliorer la terre pour en rendre les productions heureuses, soit qu'il soit question de les conduire lors qu'on les plante, ou qu'ils sont déja plantez.

Ces Jardins se distribuent en potagers & fruitiers & en Jardins pour les fleurs, ajoûtez à cela les Pepinieres dont on fait un Traité tout particulier. On y enseigne la maniere de cultiver les Figuiers & la Vigne, & ceux qui se plaisent à élever & gouverner des Arbres, Arbustes & Arbrisseaux, pour l'ornement des Jardins de propreté, y trouvent dequoy se satisfaire là dessus.

La culture des fleurs de toutes sortes n'y est point ou-

bliée, c'eſt un amuſement auquel s'adonnent la pluſpart des honneſtes gens, ainſi que la Taille des Arbres & les moyens de les rétablir lors qu'ils leur eſt arrivé quelque inconvenient.

Le Jardin potager y eſt traité dans toute ſon étenduë, & ſi quelque curieux en jardinage ſouhaite gouverner des Orangers, il y trouvera tout ce qui eſt neceſſaire qu'il ſache pour cela.

Du jardinage on paſſe aux chaſſes differentes qui ſe font à la campagne, on en donne des inſtructions tres faciles pour aider ceux qui aiment ce noble exercice, & ce Livre enfin ſe termine par la Peſche de toutes ſortes de poiſſons qui n'eſt pas un paſſe-temps moins agreable &

moins utile que tous ceux dont on a parlé dans cet ouvrage.



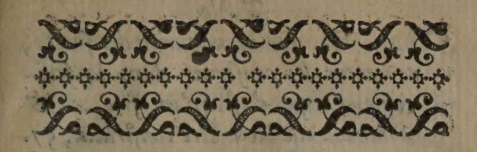


TABLE
DES CHAPITRES

Contenus au present Volume.

Fin de la Table de Chapitres.

APPROBATION.

J'Ay lu par ordre de Monseigneur le Chancelier, un livre en deux volumes composés de plusieurs parties, dont les unes sont manuscrites & les autres imprimées , & le tout intitulé, *Le Ménage des Champs & de la Ville, & le Jardinier*

françois accommodés au goust du temps &c. Je n'ai rien trouvé dans cet ouvrage qui m'ait paru devoir empêcher qu'il ne ſoit donné au public, je croi même qu'il pourra lui être utile. Fait à Paris ce 4. Septembre 1713.

La marque TILLADET.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre, A nos amez & feaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requeſtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il apartiendra, SALUT. Notre bien amé DAMIEN BEUGNIE', Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il deſireroit faire reimprimer avec des augmentations, *Le Ménage des Champs & de la Ville, & le Jardinier françois*

accommodés au goût du temps, s'il Nous plaisoit luy accorder nos Lettres de continuation de Privilege sur ce necessaires, Nous avons permis & permettons par ces Presentes audit BEUGNIE' de faire reimprimer ledit livre en un ou plusieurs volumes, en telle forme, marge, caractere, conjoinctement ou separément, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & debiter par tout nôtre Royaume, pendant le temps de six années consecutives, à compter du jour de la datte desdites Présentes. Faisons défenses à toutes sortes de personnes, de quelque qualité & condition qu'elles puissent être d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance: & à tous Imprimeurs, Libraires & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre ou debiter ledit Livre cy-dessus énoncé en tout ou en partie, ny d'en faire aucuns extraits, sous quelque pretexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de titre, Impression étrangere ou autrement sans le consentement par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mil livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts; à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la

Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce dans trois mois de la datte d'icelles ; que l'impression dudit Livre sera faite dans notre Roïaume & non ailleurs, en bon papier & en beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie ; & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & feal Chevalier Chancelier de France le sieur Phelypeaux Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres ; le tout à peine de nullité des Presentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'Exposant ou ses ayans cause, pleinement & paisiblement sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Presentes, qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour dûement signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos ames & feaux Conseillers & Secretaires foi soit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent de faire pour l'execution d'icelles tous Actes requis & necessaires sans demander autre permission, nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires : CAR tel est notre plaisir. DONNE' à Versailles le vingtquatriéme jour du mois de Juillet, l'an de grace mil sept cens treize, & de notre

Regne le soixante & onziéme. Par le Roy en son Conseil.

FOUQUET.

Registré sur le Registre Num. 3. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, pag. 679. Num. 763. conformément aux Reglemens, & nottamment à l'Arrêt du Conseil du 13. Août 1703. à Paris ce 28. Novembre 1713.

Signé, C. ROBUSTEL, *Syndic.*

Et ledit sieur Beugnié a fait part du present Privilege à Michel David, pour en jouir suivant l'accord fait entre eux.

Le Ménage des Champs & de la Ville; ou le nouveau Cuisinier François, se vend 2. livres 10. sols.

Le Ménage des Champs & de la Ville ou le nouveau Jardinier François, 2. livres.

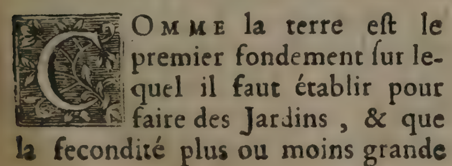


LE NOUVEAU JARDINIER FRANÇOIS.

CHAPITRE PREMIER.

LE JARDINAGE.

De la ſituation & fonds d'un Jardin, & des moyens d'ameliorer les terres défectueuſes, avec le choix d'un Jardinier.



COMME la terre eſt le premier fondement ſur lequel il faut établir pour faire des Jardins, & que la fecondité plus ou moins grande

de ce dernier dépend du plus ou moins de ſels dont cette terre eſt remplie, il eſt donc eſſentiel d'abord d'en ſçavoir la qualité.

Heureux celui, qui dans l'envie qu'il a d'avoir un Jardin, trouve un bon fond de terre; comme par exemple, de ces ſables noirâtres & ſubſtantiels; de ces terroirs qui ne ſont ni trop forts ni trop legers, beaucoup remplis de ſels, & profonds de deux pieds & demi à trois pieds. Celui-là, dis-je, a lieu d'être content, parce qu'il peut tout attendre de ſes ſoins & de ſa dépenſe.

Mais pour entrer davantage en connoiſſance d'une terre deſtinée pour faire un Jardin, il faut voir d'abord ſi d'elle-même elle donne de belles productions; & ſi par le ſecours de la culture ou de l'art, on peut en eſperer quelque choſe d'avantageux.

On conſiderera encore ſi cette terre peut aiſément ſe labourer. Les terres humides ne valent rien pour les Jardins, il y faut trop de dépenſe pour les rendre bonnes; & encore a-t-on bien ſouvent de la peine d'en

faire quelque chose de bon avec bien de la dépense.

Il faut encore rejetter pour les jardins les terres qui sont trop sablonneuses aussi bien que les trop humides, telles que sont les terres marécageuses, ou trop fortes, ou celles qui approchent de la glaise ; & quant à la profondeur, si on peut la trouver comme on a dit, à la bonne heure.

Si cette profondeur neanmoins ne se rencontre pas, & qu'il y ait seulement un bon pied & demi de bonne terre, tout y réüssira assez, pourveu qu'on foüille entierement le Jardin, jusques seulement à la mauvaise terre qu'on ne tirera point dessus, mais qu'on labourera d'un bon demi pied, & qu'on laissera dans le fond.

On commence pour cela à ouvrir une tranchée de quatre à cinq pieds de large, ou de toute la longueur du terrein que vous voulez foüiller, cela dépend du nombre plus ou moins grand d'ouvriers que vous avez.

Cette foüille se fait en jettant les terres toutes devant soy, & commençant toûjours à ouvrir la tranchée dans le bas de la pente que le

Jardin peut avoir ; obſervant en cela ce que font les Jardiniers, quand ils veulent becher un quarré ou une planche de Jardin.

Votre tranchée étant vuidée, & curée, on la remplit de la terre de celle qu'on ouvre enſuite ; ainſi ſucceſſivement, juſqu'à ce que tout ce qu'on veut foüiller du Jardin le ſoit entierement.

Quant à la ſituation du Jardin, il eſt vrai qu'il en eſt de plus favorables les unes que les autres ; mais comme on ne prétend pas ici gêner perſonne là-deſſus, on ſe ſervira des lieux tels qu'on les aura, pourvû qu'ils ſoient bien expoſez au Soleil, & point ombragez de grands bois ; on peut alors en tirer du profit : ne faire point d'eſtime des terres argileuſes, lourdes, humides & froides ; elles ne ſont nullement propres pour les Jardins,

Si en foüillant votre terre, il s'y rencontre des pierres dans le fond, il faudra les piocher un bon demi pied, & les laiſſer ſans les ôter ; cela n'empêchera point les racines des arbres de végeter, bien au contraire elles ſervent à filtrer les terres, & à en

détacher plus aiſément les ſels. Le meilleur temps de foüiller les terres ; eſt depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin de Decembre, ſi le temps le permet.

Autrefois les curieux en Jardins faiſoient paſſer leur terre à la claye ; on le peut encore faire, ſi on veut, mais la dépenſe en eſt grande, & cette maniere d'agir ne peut convenir qu'aux terroirs trop pierreux.

La forme de cette claye eſt un chaſſis de menuiſerie de deux poûces d'épais, de ſix pieds de haut, & de cinq de large, lequel a deux traverſes dans ſa hauteur de la même groſſeur du chaſſis, & toutes les quatre piéces qui traverſent ſont percées également de la groſſeur des baguettes, ſemblables à celles dont ſe ſervent les chandeliers.

Les trous ſont diſtans les uns des autres d'un travers de doigt, les baguettes de coudre ſont celles qui durent plus long temps ſans ſe corrompre. Il faut que le haut & le bas du chaſſis ſoient percez à jour, afin que lorſqu'il y aura des baguettes de rompuës, on puiſſe en remettre faci-

lement d'autres, les arrêtant avec des petits coins de bois par les bouts, de peur qu'elles ne coulent hors du chassis.

Il est de ces clayes à plus juste prix, & sans tant de façon, elles se font de roüettes de chêne ou de coudre qui sont des baguettes fort pliantes, c'est un ouvrage de vanier, & un instrument dont se servent les maçons pour passer leurs gravois.

Les arbres plantez dans les vallées, portent plus de fruits que ceux qu'on met dans les plaines, ceux des plaines plus que ceux des collines, mais ces derniers ont un goût plus relevé.

Pour ce qui regarde la distribution ordinaire des Jardins fruitiers & potagers, il est constant que la meilleure & la plus commode, est celle qui se fait, autant qu'il est possible, par des quarrez conduits de maniere que la longueur soit un peu plus étenduë que la largeur; il faut aussi donner à ces Jardins des allées convenables au terrein qu'ils contiennent; cela regarde l'habileté des Jardiniers qui les dressent.

Il faut que les allées les moins lar-

ges d'un potager ayent ſix à ſept pieds de largeur ; & les plus larges, quelque longues qu'elles puiſſent être, ne doivent pas avoir plus de trois toiſes : car il ne s'agit pas ici d'une vûë à ménager, comme dans les Jardins d'ornement, où les trop longues allées deviennent des boyaux, ſi on ne leur donne des largeurs convenables à leurs longueurs ; il faut dans les potagers ménager la terre.

A l'égard des quarrez, il ſuffit que chacun ait quinze ou vingt toiſes ſur tout ſens, pour les plus grands ; autrement ils choquent la veuë : les ſentiers qui en partagent les planches, doivent ſe regler chacun ſur un pied ou quatorze poûces tout au plus.

Si on trouve que la terre où l'on veut ſituer ſon Jardin ait quelques défauts, on tâchera de les corriger par le moyen des fumiers, qui ne pourront que l'ameliorer ; il faut les appliquer conformes à la nature du terrein, c'eſt-à-dire, s'il eſt leger & chaud, le fumier de vache lui ſera tres-propre. Si c'eſt une terre dont le fond ne ſoit pas trop humide, il

faudra se servir de celui de mouton ; mais si cette terre est humide & froide, servez vous de fumier de cheval, les curures de mare & les amassis des bouës égoutées sont encore bonnes pour les terres legeres, & mises aux pieds des arbres, elles les ravivent à merveille.

Les feuilles pourries donnent un terreau qui n'est propre qu'à répandre sur les semences nouvellement mises en terre, pour empêcher que les pluïes & les arrosemens ne battent trop la superficie de la terre ; ce qui bien souvent y produit une maniere de croûte qui empêche la plûpart des plantes de pousser leur germe à travers, & de prendre un bel accroissement.

Un potager ne peut gueres produire de legumes si on n'y met bien du fumier ; les arbres à la verité n'en exigent pas tant ; & la meilleure maniere d'amander un Jardin, est toûjours de mettre les fumiers sur la superficie de la terre, afin que les sels qui y sont attachez venant à être dissouts par les pluïes, & la chaleur qui y concourt, se détachent & tom-

bent ſur les racines des plantes qui ſont deſſous ; & on ne ſçauroit trop blâmer ceux qui faiſant des tranchées mettent le fumier au fond, c'eſt une tres-mauvaiſe maxime, & de l'amandement perdu.

Pour faire que ces amandemens ne ſoient point inutilement emploïez, ſoit qu'on veüille en engraiſſer des quarrez entiers, ou quelques planches ſeulement, il faut répandre ce fumier ſur la ſuperficie de la terre, auſſi épais qu'on peut en avoir pour y ſuffire, & qu'on le juge à propos ; puis donnant à cette terre un profond labour avec la bêche, enterrer ce fumier le mieux qu'on peut. Le tems de faire ce travail eſt le mois de Novembre ou Decembre.

Pour les eaux dont les Jardins ont beſoin, ont ſe ſert de celle qui eſt le plus à ſa diſpoſition, ſoit de pluïes ou de ciſternes ; il eſt bon avant que de l'emploïer, de la tirer dans des tonneaux ou auges de pierres, & la laiſſer un peu échauffer au Soleil. Celle des fontaines eſt tres-bonne ; ſi elle eſt trop fraîche, on uſera de la

même précaution que pour l'eau de puits.

L'eau de riviere ne demande pas tant de soins, puisqu'on peut s'en servir à mesure qu'on la puise, ainsi que celle des ruisseaux ; on se servira aussi tres-bien des eaux de mares, elles ne contribuënt pas moins que les autres à la fecondité de toutes sortes de plantes.

Le profit d'un potager consiste à donner quelque chose à son maître pendant chaque mois de l'année ; de maniere qu'il ne soit pas obligé d'aller chercher ailleurs ce qu'il peut avoir chez lui.

Il faut qu'en Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars & Avril, outre ce qu'on a conservé dans ces temps ; sçavoir, les fruits à pepin, les racines de toutes sortes, les cardes & les artichaux, les choux-fleurs & les citrouilles, il faut, dis je, qu'un potager fournisse d'oseille, de poirée, choux d'hyver, poireaux, ciboules, persil, champignons, salades de plusieurs sortes, avec les fournitures qui y conviennent, & qui sont le cerfeüil, pimprenelle,

l'alleluya, le baûme, l'estragon & la passepierre; & pour ne point manquer de tout cela en hyver, on se sert de fumiers chauds.

Pour ce qui est du mois de May & de Juin, on a assez d'herbes potageres & de salades de toutes sortes sans les secours étrangers; car pour lors on a le pourpié, les laituës, beaucoup d'artichaux, les pois, les feves, les concombres, raves, asperges, groseilles vertes & les rouges, des fraises & des franboises sur la fin de Juin, & toûjours des champignons.

Les mois de Juillet & d'Aoust nous donnent de tout ce que l'on vient de dire en abondance; on a encore des haricots, des nouveaux choux pomez, des melons, des concombres, des abricots, des poires, des pêches, des prunes, & des figues.

On recueille en Septembre des muscats & autres raisins, avec les secondes figues; on peut encore recueillir les mêmes choses en Octobre si la Saison a été tardive; si vous en exceptez les melons, qui ne sont plus de saison, mais en récompense, c'est en ce temps qu'on fait une gran-

de recolte de fruits d'Automne & d'Hyver ; on commence en ce mois d'avoir des cardons, du celery, des épinards & autres choſes.

Du choix qu'on doit ſçavoir faire d'un bon Jardinier.

Il eſt fort difficile de trouver un Jardinier pourvû de toutes les bonnes qualitez qui conviennent à ſa profeſſion : cependant pour ne pas rendre la choſe tout à fait impoſſible, voici ce qu'on peut ſouhaiter en lui.

Il faut faire choix d'un Jardinier qui ne ſoit ni trop vieux ni trop jeune, ces deux extremitez ſont trop dangereuſes ; la trop grande jeuneſſe eſt ſouvent trop ſujette au libertinage, & la vieilleſſe à trop d'infirmitez naturelles : on peut regler cet âge depuis vingt-cinq ans juſqu'à cinquante & cinquante-cinq ans, prenant toûjours garde que ſon viſage marque une bonne ſanté : il eſt bon auſſi qu'il ſoit de taille qui dénote un homme robuſte, vigoureux & diſpos, le travail du Jardin demandant de la force & beaucoup de mouvement.

Gardez-vous bien de prendre de ces Jardiniers dont l'eſprit évaporé leur donne une ſotte préſomtion d'eux-mêmes; & quand on veut prendre un Jardinier, il eſt bon d'abord de s'informer d'où il ſort, du temps qu'il a demeuré à ſa condition, & du ſujet pourquoi il l'a quittée. On peut lui demander où il a appris ſon métier, quelle partie de jardinage il entend le mieux, s'il eſt marié, s'il a des enfans, & ſi ſa femme & ſes enfans travaillent au Jardin, & enfin s'il ſçait un peu lire & deſſiner.

Il faut s'informer encore s'il eſt ſage en ſes mœurs, s'il mene une vie honnête & conforme à ſa profeſſion; s'il eſt fidele, s'il eſt propre & curieux dans les ouvrages qu'il fait, s'il n'eſt point ivrogne, & pour le prendre, pour ainſi dire, à l'eſſai, il eſt bon de voir par ſoi-même de quel air il ſe prend quand il ſe met à l'ouvrage; & pour cela le faire labourer quelque petit endroit de terre, & lui donner pour travail un ouvrage pénible. On connoîtra par ces petits échantillons s'il a les bon-

nes qualitez du corps qu'on recherche dans un Jardinier, s'il est fort, laborieux ou effeminé ; méfiez-vous sur-tout de ces Jardiniers grands babillards, & prévenus des vieilles superstitions des Anciens en fait d'Agriculture & de Jardinage.

CHAPITRE II.

Des Espaliers, Contre-Espaliers, & buissons, comment les planter & conduire.

PAr *Espaliers*, nous entendons les arbres dont les murs des Jardins sont garnis, & qui dans leur figure forment celle d'un éventail, ou d'une main ouverte.

C'est ainsi qu'on oblige un arbre à prendre cette figure platte & étenduë, qui ne lui est point du tout naturelle, mais de laquelle cependant il s'accommode assez bien quand un habile Jardinier en a la conduite.

Il est constant que le plus grand ornement des Jardins fruitiers & po-

tagers consiste dans les Espaliers; qui lorsqu'ils sont conduits avec art, flattent trés-agreablement la vûë; les fruits à noyau sur-tout y prennent un relief trés-excellent, & un coloris ardmirable.

On supose un Jardin tout entouré de murailles, dont la terre a été bien foüillée, & qui n'attend plus que l'industrie du Jardinier pour recevoir tout ce qu'il voudra lui commettre de plans.

Quand une foüille a été une fois faite, elle épargne bien des peines à ceux qui ont envie de planter des arbres, en ce qu'ils ne sont pas obligez de faire de tranchées, une terre étant assez bien préparée lorsqu'elle a été remuée comme on l'a dit.

Si les plattes-bandes le long des murs n'avoient pas été foüillées, au lieu de tranchées, comme on faisoit autrefois, une bonne foüille leur vaudra mieux, l'experience nous en a convaincu jusqu'ici; & quand on y voudra planter les arbres, supposé qu'on trouve que la terre n'ait pas assez de sels pour suffire à les bien nourrir, on y répandra du fumier,

comme nous l'avons dit, qu'on mêlera bien avec la terre, dont on recouvrira les racines de ces arbres quand ils seront plantez.

Cela observé, on marque les places où l'on veut planter les arbres, neuf ou douze pieds de distance l'un de l'autre suffisent pour les arbres nains, contre un mur, & une demi tige au milieu, afin que ce mur soit plûtôt couvert entierement : il ne faut pas craindre que dans cette espace les racines se nuisent l'une l'autre. C'est une erreur à la verité dont nos anciens étoient imbus, & de laquelle les épreuves qu'on en a si heureusement faites jusqu'ici, nous ont desabusez.

Aïant marqué la place de vos arbres selon la mesure dont on vient de parler, vous y ferez creuser des trous larges comme une fois la forme d'un chapeau, puis vous vous disposerez à y planter des arbres.

Pour y réüssir, il en faut bien préparer les racines, c'est-à-dire, les retailler par le bout, & en éplucher le chevelu, couper la tige de l'arbre à sept ou huit poüces au dessus de la gréfe,

gréfe, coucher les arbres du côté du mur, environ un demi pied, & faire enſorte que la tête n'en ſoit éloignée que de trois poûces au plus, & que la coupe ſoit tournée du même côté.

Quand on plante un arbre, il en faut bien étendre les racines, puis remplir le trou, & ſoulever un peu l'arbre en le ſecoüant, afin que la terre meuble, coule & rempliſſe tous les vuides qui ſont entre les racines; enſuite on dreſſe la terre, on la pietine un peu au tour de l'arbre pour l'affermir dans ſon aſſiete, & empêcher qu'elle ne ſe trouve creuſe en quelque endroit, ce qui cauſeroit la moiſiſſure aux racines, & en retarderoit l'effet qu'on en attend.

Aprés que les arbres ſont plantez, il eſt bon de faire mettre du fumier au pied de chacun par deſſus la terre, & en former un quarré au tour de chaque tige : ce fumier conſerve la fraîcheur des racines contre les grandes chaleurs de l'Eté, & lorſque les pluies ſurviennent, elles tombent ſur ce fumier, & en diſſoûdent les ſels, les entraînent avec elles ſur les racines des arbres, & les font végé-

ter avec beaucoup de vigueur.

Pour ce qui regarde le temps de planter les arbres, c'eſt ordinairement vers la fin d'Octobre, & pendant les mois de Novembre & Decembre dans les terres legeres & un peu pierreuſes, ainſi que dans celles qui ſont d'un temperament moderé; c'eſt à-dire, qui ne ſont ni froides ni humides; car ſi elles l'étoient, il faudroit attendre les mois de Mars ou d'avril.

Quant aux moyens de bien conduire un eſpalier, il eſt beſoin de la part du Jardinier d'une grande experience, de beaucoup d'attention à la maniere d'agir des arbres, & d'un bon treillage.

Differentes ſortes de treillages.

Il y en a qui d'abord fichent des échalas à demi pied prés du mur, pour commencer à conduire les premiers jets arbres, à meſure qu'ils pouſſent, & s'il eſt beſoin d'y ajoûter des traverſes, ils y en mettent où il eſt néceſſaire, liant ces jeunes productions avec de petits oziers, ou joncs,

sans les serrer que bien peu, mais seulement pour les conduire.

Le meilleur expedient pour la propreté d'un Jardin, est de faire un treillage de neuf poûces chaque maille, lequel sera soûtenu contre le mur par des os de pieds de mouton sçellez dans le mur; ce treillage est plus de durée que le précédent; que souvent les arbres entraînent avec eux à mesure qu'ils croissent, les pieux qui les soûtiennent n'étant fichez que dans la terre, & étant sujets par-là, à se pourrir en peu de temps.

Si pour faire ce treillage vous prenez du bois de quartier un peu plus gros qu'un échalas ordinaire, & le faites lier avec du fil d'arechal recuit, pour le rendre plus souple à manier, l'ouvrage en sera beaucoup plus beau & durera plus six fois que le bois rond, quand même l'écorce seroit ôtée; ce qu'on doit toûjours faire; dautant qu'elle sert de retraite à plusieurs petits insectes nuisibles aux arbres.

Les plus curieux font planer ces échalas, & les font peindre en huile;

avec du vert de Montagne, un peu de vert de gris & de blanc de plomb pour le faire mieux ſécher. Cette dépenſe empêche que la pourriture ne s'y mette ; pour ces échalas, ils doivent avoir neuf pieds pour les plus hauts.

D'autres pouſſent encore leur dépenſe bien plus loin, quand ils veulent faire dreſſer un treillage, & pour cela ils font ſceller dans le mur des bouts de bois de la groſſeur d'un fort chevron, & quarré à huit pans égaux, leur donnant ſeulement quatre poûces de ſaillie.

Sur chaque pan, il y a un trou fait avec la tariere d'un poûce & demi de profondeur, à deux poûces prés du bout. On place des morceaux de bois à égale diſtance tant en hauteur qu'en largeur.

Au milieu de chaque quarré, on ſcelle encore un autre bout de bois, faiſant la figure d'un carreau. Enſuite on prend des échalas de bois de quartier, longs de la diſtance que les bouts de chevron ſont ſcellez & aiguiſez par les deux extrémitez, pour pouvoir entrer dans les trous qui

ſont aux bouts des chevrons, & pour les y placer, on les plie un peu en forme d'arc, poſant les deux bouts dans les trous qui ſont vis-à-vis les uns des autres, & laiſſant aller l'arc ils ſe redreſſent & tiennent d'eux-mêmes ſans aucune autre ligature.

Voici encore une autre invention pour paliſſer les a bres, qui eſt de prendre de petites lanieres de cuir, ou des liſieres de drap,avec leſquelles ont attache les branches des arbres, liant ces liſieres à des clouds qui ſont dans le mur; on s'eſt défait depuis quelques années de ces manieres de paliſſer les arbres, la trouvant en quelque façon incommode.

Les treillages ſoûtenus par des crochets de fer ſcellez dans le mur ſont les plus propres, & ceux qui ſont les moins ſujets à être racommodez.

Il faut obſerver de ne planter aucun arbre dans les encoigneures des murs, parce qu'on ne peut que difficilement leur donner une belle figure en cet endroit.

Des contr'eſpaliers.

Un *contr'eſpalier* eſt une eſpece de

haye qui borne les allées du Jardin ; & qui leur donne la forme ; on les appelle encore *haye d'appuy* : ces arbres veulent être plantez avec les mêmes précautions que les eſpaliers ; excepté qu'on tient leur tige un peu plus droite.

Il y a de ces contr'eſpaliers qu'on fait double, & qui reſſemblent à des buiſſons en long, au lieu qu'ils ſont ronds pour l'ordinaire ; c'eſt la maniere la plus belle qu'on ait pû inventer pour cela, & celle qui rapporte plus de fruits.

Les contr'eſpaliers qui ne ſont que ſimples, ſont conduits pour l'ordinaire le long d'une haye d'échalas, qu'on fait à mailles de neuf poûces en quarré ; ce bois eſt placé derriere l'arbre, c'eſt-à-dire, du côté des murs & non des allées : Le bon ſens le veut ainſi, & les regles du jardinage.

Ce n'eſt pas qu'aujourd'huy les contr'eſpaliers de Poiriers ſoient gueres en uſage ; on n'en fait plus que de raiſin, ſoit de muſcat & chaſſelas, ou verjus.

Des Buissons.

Nous apellons *Buissons* en termes de Jardiniers, certains arbres nains auſquels on donne en effet la figure d'un buiſſon rond. On les plante pour l'ordinaire en plattes-bandes autour des quarrez d'un potager.

La mode à préſent en bien des endroits, où l'on cherche plus de fruits que de légumes ou d'herbages, eſt de faire des plans entiers de buiſſons dans des quarrez. Il faut les planter en quinconce à douze pieds l'un de l'autre, & un pomier grefé ſur paradis au milieu. Cette longueur de douze pieds ne doit pas neanmoins ſe déterminer tout-à-fait, cela va quelquefois à un peu plus ou un peu moins, ſelon que la longueur des quarrez le peut permettre pour la plus juſte meſure.

Pour planter avec ſuccés les arbres en buiſſon, il faut obſerver ce que nous avons dit à l'égard des eſpaliers; outre cela on poſe un cordeau au milieu de la platte bande, afin que les arbres y ſoient mis ſur un aligne-

ment qui soit droit;il faut bien se donner de garde de labourer de jeunes arbres la même année qu'ils sont plantez,cela les altere, & les met en danger de perir ; c'est une experience qui ne se manifeste que trop tous les jours. Voilà ce qu'on peut dire sur la maniere de planter les arbres nains tant en espaliers, contr'espaliers,que buissons ; reste aprés cela à leur donner les soins qui leur conviennent, & dont on parlera dans la suite.

Mais pour revenir à la maniere de planter les arbres, & en établir une idée complette, il en faut donc, comme on a déja dit, ôter tout le chevelu, ne conserver qu'un peu de grosses racines, & avoir égard aux jeunes ; on leur laisse huit ou neuf poûces de longueur quand c'est pour les arbres nains ; au lieu que pour les arbres de tige il faut que les racines soient longues d'un pied ; si elles sont foibles on les laisse de la longueur de deux jusqu'à quatre poûces ; & cela selon qu'elles seront plus ou moins grosses.

Pour bien planter il faut choisir un tems sec, afin que la terre étant

meuble,

meuble, elle ſe gliſſe aiſément autour des racines ſans y laiſſer aucun vuide ; au lieu que lorſqu'on plante par un temps de pluye, la terre ſe met en mortier, & forme quelquefois ſur les racines une croûte qui empêche les racines de végeter.

L'extrémité la plus baſſe des racines ne doit pas être en terre plus avant d'un pied, & celles qui ſont le plus prés de la ſuperficie, de huit ou neuf poûces ſeulement. Il eſt bon même de faire comme une eſpece de butte ſur ces racines dans les terres legeres & pierreuſes, pour empêcher que la chaleur du Soleil ne les altere, puis aprés on les abat ; d'autres y mettent un petit lit de fumier ſec de deux pieds en quarré, & haut de quatre à cinq poûcès : il faut continuer ce ſoin pendant deux ou trois ans que les racines ſe ſont fortifiées, & miſes à l'épreuve des rayons du Soleil.

Il faut avant que de planter un arbre, en couper la tige de la longueur qu'elle doit demeurer, & non pas attendre qu'il ſoit planté : on regle cette hauteur à cinq & ſix poû-

ces pour les arbres nains dans les terres legeres, & de huit à neuf dans celles qui ſont humides; & pour les arbres à plein vent, on leur donne ſix à ſept pieds de tige.

Quelques Auteurs ſur le Jardinage n'approuvent pas qu'on trepigne les arbres nains immediatement aprés qu'ils ſont plantez; ils prétendent que cela leur fait tort: ils n'ordonnent ce trepignement que pour les arbres de tige; cependant on a toûjours obſervé cette maxime également à l'égard des uns & des autres, on s'en eſt bien trouvé, on conſeille de la ſuivre.

La diſtance que doivent avoir les arbres entre-eux, doit ſe regler pour les arbres en eſpalier de cinq à ſix pieds; ſçavoir, quand il y a une demi tige au milieu, & de neuf à dix pieds quand il n'y a que des nains; cette diſtance peut aller même juſqu'à douze quand on les plante dans une bonne terre: lorſqu'on ſe ſert de demi tiges, il faut que les murs ayent du moins huit pieds ſous le larmier.

Quant aux Buiſſons, on leur don-

ne neuf à dix pieds de diſtance, ou douze même ; mais en ce cas on met au milieu un pomier grefé ſur paradis.

S'il arrive qu'on plante dans des terres nouvellement foüillées, il faut tenir les terres des plattes-bandes où l'on plante, plus haute que la ſuperficie ordinaire, crainte que ces terres entraînant les arbres avec elles, ne les faſſent deſcendre trop bas.

Il y en a qui ſe font un ſcrupule que la greffe de l'arbre ſoit en terre, mais on peut s'en défaire ſans danger à l'égard des fruits à pepin : mais pour les fruits à noyau, il ſera mieux que cette greffe ne ſoit pas couverte de terre.

Pour ce qui regarde les expoſitions qui conviennent le mieux à chaque eſpece de fruits, on en va dire quelque choſe dans le Chapitre ſuivant.



CHAPITRE III.

Des expositions en fait de Jardinage, & de celles qui conviennent mieux à certaines especes de fruits qu'à d'autres.

IL y a quatre expositions en fait de Jardinage ; c'est-à dire, quatre endroits differens où frape le Soleil quand il fait son tour dans la journée; sçavoir, l'exposition du Levant, le Couchant, le Midy & le Nord.

Quoi qu'on puisse dire qu'en quelque situation que soit un Jardin, il a necessairement tous les aspects du Soleil, tant bons que mauvais, cependant il est certain qu'il y en a de mieux exposez les uns que les autres, ce qui se remarque particulierement à l'égard de ceux qui sont situez sur des côteaux, dont les uns sont au Levant, d'autres au Midy, d'autres au Couchant, & d'autres au Nord: ces expositions sont plus sensibles que dans les Jardins qui sont en plaine.

Mais sans nous arrêter davantage à ce qui regarde ces expositions par rapport à ce qui doit les donner à connoître en fait de Jardinage, nous allons dire quels avantages elles renferment chacune en particulier.

On sçaura d'abord que l'exposition du Midy & celle du Levant sont les plus favorables. La premiere contribuë beaucoup à conserver les plantes des rigueurs de l'Hyver, & à donner du goût aux fruits, aux légumes & aux herbages qui y croissent, & à avancer dans chaque saison tout ce qui doit venir de bonne heure. On fait sur tout beaucoup de cas de cette exposition dans les terres fortes & humides, qui n'agissent qu'imparfaitement, si le Soleil par sa chaleur ne met la substance en mouvement.

Il n'en est pas de même à l'égard des terres legeres, & principalement dans les climats qui sont chauds; cette exposition est sujette à y altérer tellement les plantes, que sans quelques précautions qu'on y prend, elles y perissent en peu de tems, & y engendrent des pucerons qui per-

cent ou recroquevillent les feüilles, & empêchent que les fruits ne deviennent ſi gros qu'ils devroient être naturellement, les deſſechent & les font tomber même quelquefois avant leur maturité.

L'expoſition du Levant eſt avantageuſe dans les terres legeres ; celle du Couchant n'eſt pas ſi bonne, à beaucoup prés ; & l'expoſition du Nord eſt la pire de toutes, en quelque terroir que ſoient les Jardins, ſi vous en exceptez neanmoins les climats qui ſont extrêmement chauds, & où le Nord réüſſit pour bien des fruits.

Si l'expoſition du Midy a des avantages pour la maturité & la perfection de bien des fruits, elle eſt ſujette auſſi à de grands vents depuis la mi-Aouſt juſqu'à la mi Octobre ; de maniere qu'il en tombe beaucoup de fruits avant que d'avoir acquis leur groſſeur, ce qui arrive ſur tout aux arbres de tige.

Le Levant a auſſi ſes défauts parmi ce qu'il a de bon ; il eſt ſujet au Printemps à un vent de bize ſec & froid, qui broüit les feüilles & les

jets nouveaux que pouſſent les arbres, ſur tout à l'égard des Pêchers. Pour l'expoſition du Couchant elle a des ſuites fâcheuſes ; le vent de Galerne l'incommode beaucoup ; ce vent qui eſt ſi préjudiciable aux arbres fleuris, qu'il les détruit tous.

A l'égard de l'expoſition du Nord en fait d'eſpaliers, ſi elle eſt favorable en quelque façon pour les fruits d'Eté, & pour quelques-uns de l'Automne, elle ne vaut gueres pour les fruits d'Hyver : il eſt vrai qu'il y a des herbages qui y croiſſent trés bien & que les fraiſes, les framboiſes, les groſeilles qu'on veut manger tard y réüſſiſſent parfaitement.

Enfin on voit par ce qu'on vient de dire de ces expoſitions, que chacune a ſon avantage particulier, & ſes défauts auſſi ; il eſt de la prudence de ceux qui conduiſent des Jardins, de profiter des premiers, & de tâcher de ſe garantir des autres, autant que leur induſtrie pourra leur ſuggerer.

CHAPITRE IV.

Des arbres, & du choix qu'on en doit faire.

CE n'eſt, pour ainſi parler, rien faire, ou trés-peu de choſe, que d'avoir bien préparé la terre, ſi les arbres qu'on y met ne ſont beaux & bien choiſis : pour les eſpeces, il faut autant qu'on le peut, s'adreſſer à des gens fideles quand on veut en acheter, & leur faire mettre le nom du fruit ſur chaque paquet.

Si vous êtes curieux d'en remarquer les eſpeces, vous y réüſſirez en y pendant de petites ardoiſes où le nom de l'eſpece ſera écrit, ou bien y gravant ſeulement des chiffres, qui ſeront raportez dans un regiſtre qu'on aura chez ſoy, & vis à vis duquel le nom du fruit ſera auſſi écrit ; cela ſe doit faire avec ordre, & de maniere qu'on puiſſe d'un coup d'œil le connoître ſans peine.

Les poiriers qu'on doit planter,

doivent toûjours être choisis des meilleures especes, & il faut toûjours prendre plus de poiriers d'Automne que d'Eté, & plus d'Hyver que ceux d'Automne.

Il en est de même à l'égard des *Pommiers* pour l'espece : les *Pêchers* demandent les mêmes attentions ; pour les abricotiers, comme il y en a de deux especes : on ne sçauroit gueres y être trompé. A l'égard des *Pruniers*, il y a encore du choix à faire pour avoir les bonnes especes ; mais comme la liste qu'on en donnera ne contiendra que des meilleures, on pourra les prendre sans craindre d'en recevoir aucun déplaisir.

Mais pour revenir au choix qu'on doit sçavoir faire des arbres, ceux qui sont greffez sur coignassier sont les meilleurs pour les arbres nains, dautant qu'ils s'assujettissent mieux à cette forme que les arbres antez sur franc ; il en faut neanmoins greffer des uns & des autres pour contenter les fantasques, & s'en servir au cas qu'on veüille planter dans un terroir où le coignassier ne réüssiroit pas.

Les arbres greffez ſur coignaſſier raportent bien plûtôt & de bien plus beaux fruits que ceux qui ſont ſur franc, qui les donnent bien plus petits, & bien moins colorez ; qu'on prenne garde ſur tout de mettre de ceux-ci dans des terres fortes, ce ſeroit le moyen de n'avoir que de long-temps du fruit, & toûjours beaucoup de bois.

Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes arbres, eſt lorſqu'ils ont trois ou quatre ans ; s'ils étoient plus jeunes, ils ſeroient plus long-temps à garnir leur eſpalier, ou à ſe former en buiſſon, & étant plus vieux, ſouvent ils ne jettent que de chetives productions, qui trompent notre eſperance.

L'opinion de beaucoup de gens eſt, qu'il n'eſt tel que de planter de gros arbres au ſortir de la pepiniere, d'autres contraires en ſentiment, ſoûtiennent qu'un arbre bien choiſi, de belle venuë, & de l'âge qu'on a marqué, pouſſera de plus beau bois qu'un qui ſera plus vieux, & qui ne jettera que du petit bois, quoiqu'en quantité.

Il faut rejetter les arbres moussus, ils ne peuvent rien promettre de bon sortant d'un mauvais fond, ainsi que ceux qui ont des nœuds, & qui paroissent rabougris. Les arbres doivent être de belle venuë, d'une tige bien unie, grosse comme le pouce, ou un pouce & demi, & d'un bois clair ; prendre garde que la greffe ait bien recouvert le sujet sur lequel elle est posée, & qu'ils soient garnis de branches dans le bas, afin que l'espalier s'en forme mieux.

Cet arbre doit avoir les racines bien saines & bien belles ; il faut que leur grosseur soit proportionnée à la tige : les arbres qui n'ont presque que du chevelu sont à rejetter.

En fait de pêchers & d'abricotiers, ceux qui sont greffez d'un an sont à preferer à ceux qui ont deux ans & davantage ; & même on doit faire cette attention plûtôt à l'égard des pêchers que des abricotiers, & ne prendre jamais un pêcher qu'il n'ait les yeux beaux dans le bas de la tige.

Les pêchers sur amandier réüssis-

ſent mieux dans les terres ſeches & legeres, que dans celles qui ſont fortes & humides; au lieu que ceux qui ſont greffez ſur prunier, ſe plaiſent mieux dans les dernieres.

Il ſuffit que les pomiers greffez ſur paradis ayent un demi poûce de groſſeur; pour les arbres de tige, quand ils auroient quatre à cinq poûces, ils n'en vaudroient que mieux; pour leur tige elle doit avoir pour bien faire ſix à ſept pieds de haut.

On choiſit toûjours de beaux jours pour arracher les arbres, dont le tranſport ſe doit faire autant qu'il ſe peut ſans les endommager.



CHAPITRE V.

De la taille des Arbres, la maniere de les palisser, & d'autres soins qu'ils exigent pour devenir forts, & donner de beaux fruits.

QUant à la taille des arbres, le vray temps est le mois de Novembre & Decembre pour les arbres foibles, & celui du mois de Mars pour ceux qui sont vigoureux; les pêchers ne doivent se tailler qu'à la fin de Mars, & au commencement d'Avril,

On taille les arbres pour deux raisons : la premiere, pour les disposer à donner de plus beaux fruits; & la seconde, pour les rendre plus agréables à la vûë; ce qui se fait en leur ôtant entierement tout ce qu'ils ont de branches inutiles, ou qui peuvent nuire, soit à l'abondance & à la bonté de leurs fruits, & à leur beauté; conservant toutes celles qui peu-

vent ſervir pour cela, racourciſſant avec prudence celles qui ſont trop longues, & laiſſant entieres celles qui ſont d'une longueur raiſonnable & aſſez fortes pour porter du fruit. Tous ces ſoins contribuent à la durée d'un arbre, & cela lui fait acquerir une belle figure.

Par branches inutiles, on entend celles de faux bois, celles qui ſont uſées à force d'avoir donné du fruit, ou celles qui ſont trop menuës, & qui ne ſont point diſpoſées à donner du bois & du fruit.

Les branches nuiſibles ſont celles qui naiſſent confuſes ſur un arbre; elles offuſquent le fruit, & conſomment inutilement la ſeve; & pour les bonnes branches on entend celles en qui la nature a mis toutes les diſpoſitions neceſſaires pour donner une belle figure à un arbre, & produire beaucoup de fruit.

Autrefois bien plus qu'aujourd'hui, on s'étoit formé un ſi grand ſcrupule ſur la taille, qu'on n'oſoit tailler un arbre que dans le décours des lunes de Fevrier & de Mars; autrement on auroit crû tout perdre.

Il y a encore bien des Jardiniers entachez de cette fausse maxime, qui seroient bien fâchez de s'en défaire; mais on peut dire aussi que ce ne sont pas des plus habiles, & qu'un tel entêtement ne peut partir que des esprits grossiers & ignorans.

La beauté d'un Buisson consiste à être bas de tige & ouvert dans le milieu, & d'avoir la tête ronde dans sa circonference, & également garni de bonnes branches sur les côtez.

Et pour faire qu'un arbre en espalier ait la beauté qui lui convient, il faut qu'il soit également garni de branches des deux côtez, & qu'il n'y ait aucun vuide : le vuide est le grand défaut des espaliers.

C'est un défaut quand il y a des branches qui croisent, c'est ce qu'on doit éviter en les palissant autant qu'il est possible ; il ne faut croiser que dans la derniere necessité, lorsqu'il s'agit de remplir un vuide.

Il est bon de sçavoir que sur un arbre il y a plusieurs sortes de branches ; sçavoir, celles qui sortent immédiatement de la tige, & qu'on appelle, *meres branches*, parce que ce

ſont elles qui produiſent les autres. Il y a les *branches à fruit*, qu'on connoît, parce qu'elles ont les yeux gros & prés l'un de l'autre : les *branches à bois*, qui les ont plus éloignez, & qu'on appelle ainſi, parce qu'elles donnent d'autres bois ; c'eſt ſur ces branches qu'on établit une partie de la taille : les *branches gourmandes*, parce qu'elles conſomment toute la ſeve : & les *branches chifonnes*, parce qu'elles ne ſont d'aucun uſage, & qu'elles ne peuvent que cauſer de la confuſion.

Taille des fruits à pepin.

On commence à tailler un arbre par le dépaliſſer, ſi c'eſt en eſpalier, & d'ôter ainſi qu'aux autres nains, tout le jet du bois d'Août, en quelque partie de l'arbre qu'il ſoit, ſi ce n'eſt à une place vuide, & que vous ſoyez ſans eſperance que la branche voiſine la rempliſſe, à moins que de la ravaler, pour l'obliger à pouſſer du nouveau bois qui opere cet effet.

Il faut retrancher entierement les nouvelles branches qui ſortent de deſ-

ſus

ſus les vieilles, & qui jettent avec trop de furie ; on les appellent *Branches gourmandes*, dautant qu'elles abſorbent toute la ſeve qui doit nourrir les bonnes branches.

Si neanmoins elles croiſſoient dans un endroit où elles paroiſſent neceſſaires pour remplir un vuide, on les y laiſſeroit & on les tailleroit à dix ou douze poûces.

Toutes branches qui viennent tant ſur le devant d'un arbre que ſur le derriere, doivent être ôtées, à cauſe qu'elles rendent l'arbre difforme : Le meilleur eſt de les ébourgeonner en Avril & en May, quand elles commencent à pouſſer.

Tout bourgeon à fruit ſera laiſſé ; s'il ſe rencontroit pourtant au bout de quelque branche qu'on voulût qui donnât du bois, il ne faudroit point l'épargner, tailler la branche courte, & éborgner les autres boutons à fruits qui ſe trouveroient.

Les branches de qui on attend du bois, & qu'on nomme *branche à bois*, feront taillées ſelon leur force, c'eſt-à-dire, au trois ou quatriéme œil, ſi elles ſont vigoureuſes, &

au deuxiéme, si elles sont foibles.

Les *branches de faux bois* doivent aussi être rettanchées, parce qu'elles ne sont propres à rien; il y a encore d'autres petites branches chetives, qu'on ne doit point épargner, dautant qu'elles ne font qu'apporter de la confusion sur un arbre, & l'endommager; on les appelle *branches chifonnes.*

Comme dans un arbre en espalier, contr'espalier ou buisson on doit toûjours avoir égard à la figure, on retranchera toutes les branches qui naîtront mal placées.

Quand on taille un arbre, il faut faire attention à son plus ou moins de vigueur & s'y conformer, c'est-à-dire, le tailler court s'il est foible, au lieu que s'il a de la force, on taillera long: dans le premier cas, c'est à deux ou trois yeux, & dans le dernier à dix ou douze poûces.

Plus on ôte de bois à un arbre vigoureux, plus il en rejette; c'est une maxime constante, & qui doit obliger un Jardinier à sçavoir se ménager là-dessus.

Il y en a qui aïant des arbres grefez

ſur franc qui s'emportent avec furie, & ne pouſſent que du bois, les laiſſent paſſer leur fougue, ne leur touchant preſque point ; ils prétendent qu'aprés ils fructifient beaucoup : on s'en rapporte à eux ; mais il vaut mieux alors recourir aux racines d'où leur vient leur trop de nourriture, & en retrancher quelques-unes des plus groſſes.

Faites le moins de playes que vous pourrez à un arbre, & ravalez plûtôt une branche difforme que de la tailler en pluſieurs endroits ; le nouveau bois qu'elle pouſſera donnera plus d'eſperance d'en avoir du fruit dans la ſuite, & rendra l'arbre plus beau.

Toute taille qu'on fait ſur une branche, doit toûjours être en talus ou en pied de biche derriere un bourgeon à bois, au deſſus duquel on laiſſe un chicot de l'épaiſſeur d'un écu.

Pour donner la belle figure à un arbre & éviter les vuides, on obſervera de laiſſer toûjours derriere un œil qui regarde un vuide. Voilà quelques maximes generales, en voici à préſent quelques-unes qui ſont particulieres.

La premiere taille qu'on doit faire sur un arbre qui n'a donné que de foibles branches, il faut voir d'abord si on peut en faire quelque chose; c'est-à dire, si on juge que les taillant, elles puissent produire quelques autres branches, soit à bois, soit à fruit, on les taillera au deuxiéme œil si elles sont bien placées, sinon, on les retranchera tout-à-fait, afin que les arbres en repoussent de plus belles du pied l'année suivante.

Si cet arbre a donné une seule belle branche, il faut aussi l'emporter entierement, pour la même raison que dessus; mais s'il en produit deux bonnes, & qu'elles soient bien placées, on les taille au troisiéme œil; & si elles naissent un peu au dessous de l'extrémité de la tige, on ravallera cette tige jusque sur ces deux bonnes branches; & s'il s'y trouve des branches menuës & chifonnes, on les retanche tout-à-fait.

Il faut en taillant ôter les branches un peu fortes qui sortent d'une maniere de calus, sur lequel ont été les queuës des poires.

La taille des branches foibles &

longues se fait aussi bien en leur rompant l'extrémité, qu'en les coupant avec la serpette; on pretend même que la premiere methode est la meilleure.

Il ne faut jamais souffrir d'argots secs & morts sur un arbre qu'on taille, il n'y a rien de si desagreable à la vûë; il faut les couper jusqu'au vif.

Lorsqu'on taille un vieil arbre, & qui est haut monté, & dont le bas pousse plus vigoureusement que le haut, il faut le ravaler jusques sur les bonnes branches, & par leur secours lui faire prendre une nouvelle figure selon les regles du Jardinage; mais si le haut paroît bon & vigoureux, en sorte qu'on juge qu'il puisse durer encore long-temps en état d'aporter du fruit, on ôte les branches qui sont dessous & qui ne méritent pas qu'on les conserve.

On ne doit jamais tailler un arbre, qu'auparavant on ait examiné l'effet de la taille précédente, afin d'en corriger les défauts, s'il y en a, & d'y conserver ce qu'il y a de beau.

S'il arrive que d'un seul œil il

ſorte deux ou trois branches aſſez belles, on doit examiner quelles ſont celles qui méritent mieux être conſervées, ſoit pour le bois, ſoit pour le fruit, & ôter les autres; on n'en garde gueres plus de deux, encore faut-il qu'elles regardent les deux côtez qui ſont vuides; mais cette operation ne ſe fait gueres que dans l'ébourgeonnement.

La grande quantité de branches qui croiſſent ſur un arbre planté d'un an ou de deux, n'eſt pas une bonne marque, car elles ſont pour l'ordinaire toutes foibles; c'eſt pourquoi on eſt obligé de les retrancher toutes pour remettre l'arbre au premier état, afin qu'il jette d'autres branches qui ſoient plus fortes.

Si c'eſt un *buiſſon,* il faut avoir égard à ſa rondeur, & la lui faire acquerir en mettant un cerceau autour, attaché avec de l'oſier à deux ou trois échalas, pour y lier les branches, & obſerver de laiſſer l'œil le plus haut de chaque branche à bois en dehors de l'arbre.

Prenez bien garde de ne point laiſſer d'argots ſur un arbre, il n'y

a rien qui le rende plus défectueux.

Taille des fruits à noyau.

On commence d'abord à les tailler comme les poiriers, c'est-à-dire, on les dépalisse, & on en ôte tout le bois mort.

Les *branches à bois* se taillent au quatre ou cinquiéme œil, selon que l'arbre a de force : on connoît aisément ces branches, n'étant chargées d'aucuns boutons : les *branches à fruit* ont les leurs doubles.

Taillez court ces branches-cy, si vous voïez que vôtre pêcher se dégarnisse du côté des branches à bois.

Les *gourmandes* seront laissées au cas qu'elles ne soient point accompagnées de branches à bois, & taillées à dix ou douze poûces.

Quand un pêcher est usé, c'est-à-dire, qu'il ne pousse plus de branches à bois, & qu'on ne peut esperer qu'il en produise, il faut l'arrac her, si c'est dans une terre legere ; ou le couper par le pied, si c'est dans une terre forte, & qu'on voïe qu'il ait poussé des branches gourmandes, sur

lesquelles on puisse établir une taille pour le renouveller.

Il faut tailler long les branches à bois sur lesquelles neanmoins on voit quantité de boutons à fleurs en vûë d'avoir du fruit, sauf à les racourcir aprés, si ces fleurs ont coulé, & les tailler au troisiéme ou quatriéme œil selon leur force, afin qu'elles poussent des branches à fruit pour l'année suivante.

La belle figure d'un pêcher est difficile à conserver; si on n'y prend garde, il se dégarnit aisément par le bas; c'est pourquoi lorsqu'on le taille, il faut à cette partie le tenir toûjours court autant que la force des branches le peut permettre.

Il est bon de sçavoir en fait de pêchers, qu'on a beau racourcir une branche un peu vieille, il n'en faut gueres attendre de nouvelles, ni à son extrémité, ni dans toute son étenduë; la seve d'un tel arbre perce rarement une écorce si dure, ainsi on ne doit point s'y attendre pour remplir de vuide; c'est pourquoi il y faut prévoir en les taillant.

Pour

Pour faire ſur la fin de l'Hyver la premiere taille aux pêchers bien vigoureux, il faut attendre qu'ils ſoient prêts à fleurir, afin de connoître plus ſûrement les boutons qui fleuriront ; car il y en a beaucoup qui, quoiqu'ils ſoient des boutons à fleurs, qui manquent, ſoit par le froid qui les a trop rudement frapez, ſoit par la trop grande abondance de ſeve qui les fait crever, ou par la gomme qui les détruit.

Taille des Abricotiers.

Il faut agir à l'égard des *Abricotiers*, comme pour les pêchers. Celui-cy quand on le ravale, ne tarde gueres à former une belle tête.

De la taille des Pruniers.

Les *Pruniers* ſe taillent preſque de même ; il eſt vrai qu'il faut uſer d'un peu plus de précaution à l'égard des branches à bois, qu'il faut toûjours tailler long, ou quelquefois les laiſſer entieres, autrement on n'auroit que du bois & point de fruit.

La taille des pêchers est ordinairement vers la fin de Mars ; on les taille encore depuis la mi-May, jusqu'à la mi-Juin ; mais ce ne sont alors que les branches à fruit qu'on racourcit pour les fortifier, & donner de plus beaux fruits.

On les décharge aussi du trop de fruit, & on retaille les branches gommées au dessous de la gomme.

Autre travail pour les Arbres fruitiers.

On pince les nouvelles branches de pêchers & de poiriers au trois ou quatriéme œil, quand on voit qu'elles veulent s'emporter avec trop de vigueur ; c'est au mois de May & Juin que cela se pratique

Qui dit pincer en fait de Jardinage, dit rompre avec les doigts un jet encore tendre ; on ne doit gueres pratiquer ce pincement que sur les branches d'enhaut d'un pêcher ou d'un poirier, à moins que dans le bas on ne voye qu'il se dégarnisse.

On ne pince point ordinairement les branches qui sont foibles ; car

n'ayant que ce qu'il faut de ſeve pour les nourrir, il arriveroit que celles qui en naîtroient ſeroient toutes chifonnes, & par conſequent incapables de rien produire de bon.

Le veritable temps de pincer les arbres, & ſur tout aux environs de Paris, eſt à la fin de May & au commencement de Juin; & ſi on ſe trouve dans la neceſſité de pincer une ſeconde fois, ou le peut faire vers la ſaint Jean.

De l'ebourgeonnement.

Il eſt neceſſaire d'ébourgeonner les arbres tant à pepin qu'à noyau, c'eſt-à-dire, d'ôter toutes les branches qui naiſſent en confuſion deſſus: c'eſt aux mêmes mois que deſſus que ſe fait ce travail.

Le temps de l'ébourgeonnement eſt ordinairement dans les mois de May & de Juin, quelquefois auſſi en Juillet & Août. Ce travail eſt trés-néceſſaire aux arbres fruitiers, dautant qu'on ôte des branches qui conſommeroient inutilement la ſeve, & ôteroient aux bonnes par cette

négligence le moyen de ſe bien nourrir.

On ne peut marquer poſitivement quelles ſont les branches qu'il faut ébourgeonner ; on peut ſeulement avertir que ce ſont toûjours celles qui naiſſent mal placées, & qui peuvent y cauſer de la confuſion;un peu de pratique parmi les arbres donne aiſément à juger de ce qu'il faut faire là-deſſus.

Des moyens d'avoir de beaux fruits.

Pour avoir de beaux fruits d'Automne & d'Hyver, il faut décharger vos arbres de ce que vous jugez qu'ils en peuvent avoir de trop, coupant avec des ciſeaux les plus chetifs par le milieu de la queüe, au lieu de les abattre.

Pour bien faire cette operation, il faut attendre que les fruits ſoient aſſez gros & formez, afin de mieux démêler les plus beaux d'avec les plus chetifs ; ce qui arrive d'ordinaire à la fin de May ou au commencement de Juin : il n'y a que les abricots qu'il faut commencer à

éplucher les premiers ; il n'y a rien de perdu à leur égard, parce qu'on se sert de ces petits abricots verds pour confire.

On remarquera de laisser à chaque fruit autant de place à peu prés qu'il en peut contenir quand il est en maturité, parce que s'ils étoient trop serrez ils ne prendroient pas leur juste grosseur : les pêches & les abricots s'abattent avec le doigt.

Du temps d'éfeüiller les arbres.

Dans le commencement d'Août & même sur la fin de Juillet, il est bon petit à petit d'ôter les feüilles des arbres qui ombragent les fruits, afin que le Soleil par sa chaleur contribuë à les colorer aux premieres rosées du matin qu'il fera, au défaut desquelles vous les moüillerez une fois le jour avec l'arrosoir.

Mais il faut prendre garde de se comporter dans ce travail avec prudence ; car qui iroit tout d'un coup ôter ces feüilles sans ménagement, mettroit la plûpart des fruits en danger de se desseicher, de maniere qu'ils

perdroient la plus grande partie de leur séve qui fait leur bonté ; si bien donc qu'il faut petit-à-petit donner d'abord de l'air aux fruits,& commencer par ceux qui semblent approcher le plus de leur maturité, puis continuer de jour en jour jusqu'à ce qu'ils soient tous découverts, & pour lors on leur voit prendre un beau coloris, en quoi consiste une partie de leur mérite, particulierement quand ce sont des pêches ou des abricots.

Du temps de palisser les arbres, & comment le faire.

Pour ce qui est de palisser les arbres, le temps le plus propre est lorsqu'ils sont taillez.

La principale sujetion pour bien conduire un espalier est d'étendre les branches en forme de main, ou d'éventail ouvert, prendre garde qu'elles ne croisent point les unes sur les tres.

S'il se rencontroit pourtant quelque place à l'arbre qui ne fût pas garnie, on pourroit en ce cas croiser quelque petite branche pour couvrir

ce vuide ; mais il ne faut ſuivre cette maxime que tres-rarement.

Il eſt néceſſaire de donner au moins quatre labours aux arbres par chacun an, le premier ſera avant l'Hyver, il faut que ce labour ſoit profond. Le ſecond labour ſe fera à la ſortie de l'Hyver, il ſervira à bien mêler la terre avec le fumier qui aura été mis avant l'Hyver, pour les autres, vous les donnerez legerement ; il ſuffit d'empêcher les mauvaiſes herbes d'y croître.

Les labours ne ſe font jamais par un temps de pluïe, ainſi que par le grand Soleil, dautant que l'un rend la terre en mortier, l'autre altere les racines qui ſont encore tendres.

Donnez-vous de garde de labourer les jeunes arbres, ſur-tout dans les terres chaudes & legeres, la premiere & ſeconde année qu'ils ſont plantez, c'eſt riſquer à les perdre ; il faut laiſſer à leur pied le fumier qu'on a dit d'y mettre en les plantant, & ſe contenter de les arroſer pendant les grandes chaleurs.

Remarques sur la taille des arbres.

Il y a des arbres qui ſont tellement vigoureux, que quelque taille qu'on leur donne, on ne ſçauroit les mettre à fruit, ils pouſſent tout en bois. Nos anciens Jardiniers ont prétendu avoir trouvé des ſecrets pour arrêter cette fougue, mais ils ſe ſont trompez ; car quand on en fait l'épreuve on eſt auſſi avancé comme ſi on n'avoit rien fait. Nous ne les raporterons pas ici puiſqu'ils ſont ſans effet ; nous nous contenterons de parler de ceux qui ſe pratiquent heureuſement.

Et pour cela, lorſqu'on trouve un arbre qui pouſſe avec trop de vigueur, il faut pour arrêter cette fougue avoir recours aux racines, comme à la ſource d'où lui provient cette grande abondance de ſeve qui la met ainſi dans l'action, & en retrancher une ou deux, & même trois, ſi on juge qu'il en ſoit beſoin ; il faut que ce ſoit des plus fortes & des plus groſſes, aprés les avoir découvertes par le moyen d'une terre qu'on creuſe tout au tour.

On peut bien juger que ce remede eſt infaillible, & que les canaux par où montoit toute cette grande force étant retranchez, un tel arbre ne peut plus pouſſer que médiocrement, ce qu'il faut qu'il faſſe pour donner du fruit, devant ſçavoir pour maxime que ce n'eſt point par le moyen d'une ſeve trop abondante que les arbres fructifient, mais que c'eſt lorſque la ſeve y eſt médiocre.

CHAPITRE VI.

De la maturité des fruits, comment les conſerver dans la fruiterie; ce que c'eſt qu'une fruiterie, & comment elle doit être conſtruite.

IL ne ſuffit pas d'avoir donné tous ſes ſoins pour avoir de beaux fruits, il faut encore les ſçavoir cueillir à propos, & connoître quel eſt le point de leur maturité pour les manger à propos.

Les uns meuriſſent ſur l'abre & les autres hors de l'arbre ; on comprend dans la premiere claſſe les fruits rouges ; telles que ſont les ceriſes de toutes ſortes, les groſeilles & les framboiſes ; les abricots, les pêches & les prunes meuriſſent encore ſur l'arbre, ainſi que les poires d'Eté, & tous ces fruits ne doivent point être cueillis qu'ils ne ſoient meurs, autrement ils ſe fanent, & ne valent rien à manger.

Les figues ſont encore du nombre des fruits qui doivent ſe cueillir ſur l'arbre dans leur parfaite maturité, ainſi que les poires d'Eté ; mais pour connoître au juſte cette maturité, il faut avoir recours à trois de nos ſens, ſçavoir, à la vûë, au toucher & à l'odorat ; il ne faut quelquefois auſſi que la vûë ſeule pour juger ſi un fruit eſt meur, comme par exemple, une fraiſe, une framboiſe, un raiſin & autres fruits rouges : quant aux pêches & aux abricots, il faut aprés en avoir jugé par les yeux, les tâtonner legerement, & pour peu qu'elles obéiſſent ſous le pouce, on peut dire qu'il eſt tems de les cueillir.

Une figue donne une marque de ſa maturité parfaite, lorſqu'elle paroît jaune non ſeulement, mais qu'elle a la peau ridée & un peu déchireé, qu'elle panche la tête, & qu'elle a le corps ratatiné : pour les prunes il faut qu'elles ſoient bien fleuries, & qu'étant à l'arbre elles s'en détachent pour peu qu'on y touche.

Pour ce qui regarde les fruits beurez d'été, il ne faut que les tâtonner trés-legerement ; & du moment que la chair obéït ſous le poûce, c'eſt ſigne que ces fruits ſon parvenus à leur maturité parfaite : pour les autres poires d'été qui ſont caſſantes, la vûë & l'odorat dans les poires qui ont de l'odeur en peuvent facilement juger ; il n'en eſt pas de même des fruits d'hyver qui ſont ſur l'arbre & qu'on doit cueillir avant leur maturité, la ſaiſon plus ou moins chaude dans laquelle il faut les cueillir, avance plus ou moins leur récolte, ce qui va environ vers la Touſſaints. Voici en quelque façon l'ordre naturel de la maturité de chaque fruit.

Les ceriſes précoces, & enſuite

les fraiſes, les framboiſes & les groſeilles commencent à meurir dans le mois de May, & cela un peu plûtôt, ou un peu plus tard; on en mange juſqu'à la mi-Juillet, on en mange auſſi de groſſes dans ce temps.

Les poires de petit muſcat & les pêches muſquées commencent à ſe ſervir ſur la fin de Juin, ou au commencement de Juillet : les abricots viennent enſuite, puis les prunes & les autres poires d'été qui paroiſſent en abondance depuis la fin de Juillet juſqu'à la mi-Septembre, où il y a beaucoup de pêches; on y mange auſſi les pommes de calville d'été, & quelques autres poires qui ſont excellentes.

On mange au mois d'Octobre les pêches nivettes, les violettes tardives, les beurrez, vertes longues, doyenné, lanſac, ſucré vert. bergamote, meſſire-jean & pluſieurs autres; mais il faut à l'égard de ces poires qu'elles faſſent quelque ſéjour dans la fruiterie avant qu'on les puiſſe manger dans leur juſte maturité; & pour les leur y faire acquerir, voici comment il faut les y met-

tre, ainſi que les fruits d'hyver. Mais commençons par les fruits tendres, & ceux qu'on ne cueille que lorſqu'ils ſont parfaitement meurs.

Il faut bien prendre garde quand on cueille quelque fruit que ce ſoit de ne point les meurtrir ; & lorſque les figues & les pêches ſont bien cueillies, & miſes proprement dans des corbeilles, on les tranſporte doucement dans la fruiterie, où il eſt important de les bien placer, ou bien on riſque d'en perdre beaucoup.

La ſituation des pêches eſt d'être placées ſur leur queuë, ſi on les poſe autrement elles ſe meurtriſſent ; on place les figues ſur le côté ; à l'égard des prunes, il n'importe comment on les poſe, toutes ſortes de ſituations leur conviennent.

La veritable maniere de poſer les poires, eſt de les aſſeoir ſur l'œil ; pour les pommes on les peut mettre ſans danger tantôt ſur l'œil, tantôt ſur la queuë ; ces deux derniers fruits ſe conſervent aſſez bien ſur le bois tout nud.

Le raiſin pour ſe bien conſerver veut être pendu en l'air attaché par

un fil, ſoit à quelque cerceau ſuſpendu, ſoit à des claïes attachées aux ſolives : il y en a qui en mettent ſur de la paille, & on tient que pour conſerver le raiſin juſqu'en Fevrier, Mars & Avril, il faut le cueillir avant qu'il ſoit meur.

Les pommes vont volontiers juſqu'au mois de Mars ; les reinettes & l'apis peuvent ſe ſoûtenir juſqu'en May, que les premieres ſont un peu ridées, ce qui eſt une marque de leur maturité.

La durée des poires eſt partagée ; celles qui vont le plus loin, ſont le bon Chétien d'hyver, le Martin-ſec, le ſaint-Lezin & les poires à cuire : pour les fraiſes & les framboiſes elles n'ont gueres qu'un jour ; les ceriſes, les bigareaux, les guignes & les groſeilles peuvent durer deux jours.

De la fruiterie.

La véritable conſtruction d'une bonne Fruiterie conſiſte à la rendre impénétrable à la gelée, parceque le froid eſt l'ennemi mortel des fruits, qui du moment qu'ils ſont gelez,

ne valent plus rien qu'à jetter.

Il faut pour bien faire que cette Fruiterie soit exposée au Midy ou au Levant ; il peut y en avoir au Couchant, mais jamais au Nord : les murs en doivent être épais de ving-quatre poûces ; les fenêtres ou autres jours qui lui conviennent seront munis de bons chassis doubles faits de papier, & bien calfeutrez ; la porte sera double, afin que le froid quand il est grand n'y puisse avoir entrée : on désaprouve tout à fait le feu dans les fruiteries, cette chaleur gâte plutôt les fruits qu'elle ne les conserve.

On doit prendre garde que la Fruiterie n'ait rien qui puisse donner mauvais goût aux fruits, qu'elle ne soit point sujette à sentir l'enfermé, ce qu'on évite en lui donnant assez de jour pour y faire entrer l'air quand il est à propos, c'est ce qui la purifie.

Une Cave ou un Grenier ne sont point propres du tout pour faire une Fruiterie : la premiere, parce que les fruits qu'on y met sont sujets à prendre un goût de moisi, & qu'ils s'y pourrissent bien-tôt ; & l'autre parce que le froid les y surprend trop tôt.

La Fruiterie veut être ſouvent viſitée, & pour qu'elle ſoit dans l'ordre, on la garnit tout au tour de tablettes ſur leſquelles on poſe les fruits comme on a dit, & ſéparément les uns des autres : ces tablettes ſeront bordées en dehors d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher que les fruits ne tombent en roulant ; & c'eſt par cette maniere propre de ranger les fruits qu'on voit aiſément s'ils ſe gâtent, & qu'on peut ôter les gâtez, crainte qu'ils n'infectent les autres.

On aura ſoin de balayer ſouvent la Fruiterie & de la bien nettoyer, d'en ôter les toiles d'araignées, d'y tendre de petits pieges pour y prendre les rats & les ſouris ; & il eſt même à propos d'y laiſſer à la porte quelque trou pour y laiſſer entrer les chats qui leur feront une grande guerre.

Quand on range les fruits dans la Fruiterie, il faut avoir la précaution de mettre chaque eſpece à part ſur une tablette ; & s'il y en a pluſieurs on les ſépare par des tringles. Voilà comment aprés avoir bien pris des ſoins pour avoir des fruits, on ſçait

les

ses conserver long-temps pour avoir le plaisir de les manger, & d'en servir à ses amis.

CHAPITRE VII.

De la Pepiniere & Bâtardiere.

LA pepiniere étant l'endroit où l'on commence à élever les arbres, il est bon de dire ici de quelle maniere on doit la gouverner.

Il faut d'abord choisir un bon morceau de terre, selon qu'on souhaite que la pepiniere soit plus ou moins spacieuse, & l'aïant fait foüiller, (il lui faut de necessité ce travail,) on songe aprés à la remplir de semences qui lui conviennent, tant pepins que noyaux.

Les premiers se sement en rayon, & les autres au plantoir à quatre bons doigts les uns des autres; on prend garde de ne point mêler les especes, & pour cela on les met à part.

On présupose que la terre où on les met ait été préparée comme il faut, & on observera de choisir un beau

temps pour faire ce travail, & toûjours vers la fin de Février, quand la terre ſera renduë meuble.

A l'égard des noyaux, ce travail ſe doit pratiquer en Novembre ou Décembre, & on ne ſe ſert que d'amandes pour cela. Voici la meilleure methode & celle qui réüſſit le mieux.

On prend des pots ou des manequins, on met d'abord deſſous un lit de terre ou de ſable, puis des amandes, en ſorte qu'elles ne ſe touchent point, & on continue ainſi lit par lit, jusqu'à ce que ces manequins ou ces pots ſoient remplis.

Il eſt bon de les arroſer, de les laiſſer à l'air juſqu'aux gelées, & lorſque le froid eſt venu, de les porter en une cave ou autre endroit, où il ne puiſſe point avoir priſe ſur ces noyaux ; ils reſtent en cet état juſqu'au mois de Mars qu'on les en tire pour les planter en place ; & pour cela, on les verſe doucement à terre, on les manie de même, crainte d'en rompre le germe qui eſt déja formé ; puis on les plante ſur des alignemens, & à la diſtance qu'on a dite : Cette méthode de planter les noyaux eſt

propre pour les terres humides, ainsi que pour les legeres.

Outre les sujets propres à greffer sur les Pêchers & les Abricotiers, on se sert encore de Pruniers de saint Julien & de Damas noir ; ces plans conviennent encore fort bien pour les Pruniers qu'on greffe en fente, lorsque les sujets sont assez gros pour les souffrir, sinon on les écussone comme on le dira.

Pour faire une pepiniere de fruits rouges, qui sont les cerises, groseilles & bigareaux, il faut se servir de Merisiers amers & blancheâtres ; les rouges ont la seve trop revêche, & les cerises y languissent toûjours ; on peut encore se servir pour cela de cerisiers de pied, les cerises précoces y viennent trés-bien.

On fait une pepiniere de figuiers en prenant les petits rejettons qui naissent des pieds des vieux figuiers, ou des branches de deux ans qu'on couche en terre. Si vous voulez avoir des aseroles, prenez de l'épine-blanche pour les greffer, ou des cognassiers : le neflier se greffe aussi sur l'épine-blanche & sur le cognassier, il

eſt vrai qu'on n'en éleve gueres.

Quant aux Poiriers nains, ils ſe greffent ſur coignaſſier ou ſur franc, & les Poiriers à plein vent ſur franc auſſi; quand ils ſont aſſez gros pour ſouffrir la fente & ſur ſauvageons de bois, ſur leſquel ils font merveille.

On greffe les Pomiers nains ſur le Paradis, qui eſt une eſpece de Pomier qui étant toûjours nain, donne des pommiers de pareille nature, qui forment des buiſſons fort agreables, & qui chargent beaucoup: ils ſont aujourd'hui des plus à la mode, & on s'en ſert au lieu de groſeilliers pour les mettre entre deux buiſſons.

Pepiniere pour les plans enracinez.

Pour les *Plans enracinez*, tant francs que ſauvageons de bois, de pommes & de poires, que pruniers & coignaſſiers, vous creuſez de petites rigoles de la hauteur & largeur d'un fer de bêche ſeulement, diſtantes de trois pieds l'une de l'autre, & jettant la terre toute d'un côté ſur le bord du rayon.

Cela fait, vous y posez votre plan l'apuïant de l'autre côté, & l'aïant auparavant habillé comme il faut, vous ne le placez qu'à demi pied l'un de l'autre, chaque espece à part.

A mesure que vous poserez vos plans dans cette tranchée, vous y ferez jetter la terre dessus, & remplirez le rayon sur lequel vous marcherez un peu, pour affermir la terre & la mieux faire joindre aux plans, cela empêche que leurs racines ne s'éventent.

Il faut être soigneux d'en déranger les méchantes herbes, par des labours fort legers qu'on leur donne : il est bon de rogner les plans à quatre doigs haut de terre quand on les y met, & non pas par un raisonnement aussi faux qu'il est ridicule, d'attendre comme la plûpart des Jardiniers, à faire cette operation au mois de Mars.

Quand les plans ont poussé on ne leur laisse qu'un jet, abattant les autres au mois de Février suivant, & sur ce jet ou ébourgeonne les yeux d'en bas jusqu'à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds à

l'écorce qui empêche de placer une greffe commodément.

Si dés l'année même que vos plans auront été mis en terre, il s'en trouve d'assez forts pour écussonner, & qu'ils soient en seve, ne faites aucune difficulté de les greffer.

Pour les amandiers, ils se greffent toûjours la même année que les noyaux sont plantez, autrement c'est leur faire perdre une année mal à propos ; on les écussonne toûjours sur jeune bois, & non sur celui de deux ans, où l'écusson ne reprend que rarement.

Tous ces plans étant ainsi plantez, on les entretient tous les ans de trois ou quatre labours, & on les greffe comme nous le dirons dans la suite : passons auparavant à la bâtardiere.

De la Bâtardiere.

Une bâtardiere est un plan d'arbres greffez & tirez de la pepiniere qu'on éleve & qu'on conduit en espalier ou buissons, jusqu'àce qu'on les déplante pour les mettre en place. Cet endroit est ordinairement un des plus

reculez du Jardin, à cauſe qu'il cacheroit la vûë des autres quarrez.

Le lieu étant choiſi, & la terre bien préparée, on fait faire des trous tirez au cordeau de deux pieds de large ſur tout ſens, & d'un pied & demi de profondeur, diſtans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangées éloignées de même.

Aprés cela, on prend dans la pepiniere les abres greffez, on les tranſplante dans la bâtardiere, il n'importe que la greffe ne ſoit que de deux ans, ils ſont aſſez bons pour être replantez ; & pour y réüſſir, on ſe reglera ſur ce qui a été dit ſur la maniere de planter les jeunes arbres.

Ces arbres étant ainſi plantez ; on les conduit ou en eſpaliers, ou en buiſſons par le ſecours de la taille, comme s'ils étoient en place.

Si vous voulez durant les grandes chaleurs, faire beaucoup de bien à ces jeunes arbres, c'eſt de mettre autour du pied de la fougere ou du grand fumier, quatre doigts d'épais ſeulement, & trois pieds en largeur ſuffiſent : leur tige doit être au milieu, cela ſert à ombrager les racines, à

entretenir la fraîcheur de la terre, & empêche que les grandes pluïes venant à la battre, ne l'oblige à se crevasser lorsque le hâle auroit donné dessus; ce qui leur cause un notable préjudice.

Si immédiatement avant que de mettre ce fumier, on fait donner un labour à la rerre, ce sera un double avantage que les arbres en recevront, dautant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe sous ce fumier.

Une *Bâtardiere* est necessaire pour trois raisons; la premiere, pour avoir des arbres comme en magasin, & dont on puisse se servir pour remplir d'abord la place d'un qui seroit mort, ou qui languit & ne profite point.

La seconde, pour ôter la confusion qui pourroit être dans une pepiniere, à cause de la trop grande quantité de jeunes arbres.

Et la troisiéme c'est pour en avoir à vendre, & se dédommager par là de la dépense qu'on a faite à les planter; on peut aussi tirer du fruit de ces arbres en cet endroit, ce qui est une double satisfaction.

On

On doit auſſi avoir une bâtardiere pour les *arbres à plein vent*, que d'autres nomment *arbres de haut vent*, *en plein air*, & d'autres *arbres à pied droit*, ou *arbres de haute tige*, ils doivent en avoir ſix ou ſept pieds pour être beaux.

Quoique ces arbres demandent en quelque façon la même culture que les arbres nains, néanmoins il faut obſerver en les plantant, & pour leur bien préparer la tête, d'y laiſſer trois ou quatre branches de la longueur de dix ou douze poûces.

Les poiriers de tiges ne doivent être greffez que ſur franc & en fente, & les pomiers ſur doucin & non pas ſur paradis : les arbres à plein vent veulent auſſi qu'on les décharge du bois qui leur eſt inutile, & être plantez à deux toiſes & demie ou trois toiſes de diſtance ; ſi l'on plante un buiſſon entre deux, il faut quatre toiſes.

Le quinconce eſt la figure qui leur eſt la plus ordinaire : on peut encore les planter, ſi on veut, à angles droits.

On pourra ſemer dans ces plans quelques herbages, & particulierement des légumes, comme pois,

féves, &c. Cela ſervira a les entretenir de labours, mais il ne faut pas que ce ſoit la premiere année, à moins que ces labours ne ſe donnent à plus d'un bon pied éloigné de celui de l'arbre, pour les raiſons qui en ont été dites.

CHAPITRE VIII.

Des greffes & du choix qu'on en doit faire.

C'Eſt un point eſſentiel, en fait de Jardinage, de ſçavoir bien choiſir les greffes, car c'eſt de là que dépend la fécondité plus ou moins promte des arbres.

Les meilleures greffes pour *la fente* ſont celles qu'on tire du bout des plus fortes branches d'un arbre qui eſt dans ſon année de raport : il eſt bon qu'il y ait du bois de deux ſeves; elles ſe cueillent en Février, qui eſt le tems de greffer, ou en Mars, il n'importe en quel tems de la Lune.

En cueillant vos greffes vous leur laiſſerez, comme on a dit, du bois de

la séve précédente, la longueur de deux ou trois travers de doigt, pour y faire l'entaille. Ce n'est pas qu'on péchât beaucoup quand on ne grefferoit que du bois de la derniere séve ; mais l'expérience a apris que suivant la derniere maxime, les arbres en raportoient plûtôt du fruit.

On peut conserver les greffes jusqu'à ce qu'on veuille les appliquer sur le sujet qu'on leur destine, en les enterrant à moitié dans quelque petit endroit un peu ombragé.

La greffe *pour écusson à œil poussant*, se cueille quand on veut s'en servir ; c'est pour l'ordinaire au mois de Juin, & selon qu'on remarque que le bois est en séve, & que l'œil de la gréfe est assez fort pour pouvoir être levé sans offenser le germe qui est dedans.

Il faut apliquer au plûtôt cette greffe, sinon la conserver dans de l'eau fraîche & nette, qu'on changera tous les jours ; elle ne doit tremper que d'un travers de doigt seulement.

La greffe pour *l'œil dormant* se cueille en Juillet ou Août ; c'est aussi l'action de la séve qui doit regler cette

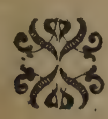
operation : nulle conſideration pour la lune en ce travail, ce n'eſt qu'une ſuperſtition groſſiere, & digne ſeulement des eſprits foibles en fait d'Agriculture.

Si la ſéve eſt lente à agir dans les terres legeres, il faut au défaut d'une certaine humidité qui leur convient, uſer des arroſemens ; cette humeur ſans doute la mettra en mouvement dans les ſauvageons. L'écuſſon eſt toûjours aſſez bon quand même il ne ſe voudroit point détacher de ſon bois, puiſqu'on les peut apliquer enſemble ; mais le ſujet manque quelquefois bien de diſpoſition pour le recevoir heureuſement faute de ſéve, & il arrive ordinairement, quand l'Eté eſt trop ſec, qu'ils ne pouſſent que fort peu dans la ſéve d'Août.

On connoît que le ſauvageon, ou ſujet eſt bien en ſéve, en deux manieres; l'une en inciſant l'écorce avec le greffoir ; ſi en la levant elle quitte le bois, c'eſt bon ſigne, ſinon, il faut attendre que la ſéve agiſſe plus abondament ; autrement on travaille en vain.

L'autre indice eſt quand on voit au bout des branches des ſujets, des feüilles produites par la nouvelle ſéve qui ſont plus blanchâtres que les autres.

La greffe pour l'écuſſon ſera choiſie pour les poiriers du jet de l'année, les yeux en ſeront bien nourris & bien formez ; pour le pêcher ce ſera de même quant au jet, mais il faut que les yeux en ſoient doubles, & que la branche ſoit de belle venuë ; il y en a beaucoup qui ſont maigres par le bout, auſquelles à peine trouve-t-on un ou deux yeux de bons. On cüeille ces greffes tout proche du jet de l'année précédente ; on en ôte le bout d'en haut où l'on ne ſçauroit lever d'écuſſons ; il faut auſſi couper les feüilles à la moitié de la queuë, n'étant beſoin que d'un petit bout de cette partie pour tenir l'écuſſon lorſqu'on le place.



CHAPITRE IX.

De la maniere de greffer tant en écusson, fente qu'autrement: De quelques avis sur les gréfes, & particularitez qui regardent les arbres & les fruits.

ON ne compte que trois manieres principales de greffer, qu'il soit nécessaire de sçavoir, & dont on puisse esperer un heureux succés: Il y a l'*écusson*, la *fente* & la *couronne*.

L'écusson est de deux sortes, sçavoir à *œil poussant*, & à *œil dormant*; le premier se fait au mois de Juin, & l'autre en Juillet, Août & Septembre, & il faut pour réüssir dans l'un & l'autre, que l'arbre soit en pleine séve.

Si tôt que l'écusson à œil poussant est fait, on coupe la tige du sauvageon à quatre doigts ou environ audessus de la greffe, pour l'obliger incontinent à pousser, au lieu qu'à celui à œil dormant, l'operation ne s'en fait qu'en Avril.

Pour reüssir à poser l'un & l'autre écusson, il faut que le tems soit beau & doux, point sec ni pluvieux, parce que le hâle & la pluïe empêchent qu'il ne se colle au sujet: voici au reste comment on léve l'écusson.

Prenez vôtre greffoir, faites une incision sur la greffe en forme d'un V. tenez en bien aprés cela les feüilles, & tâchez en le tirant doucement à vous, à le lever.

Cela fait, vous inciserez le sujet avec votre greffoir à l'endroit le plus uni, à trois ou quatre poûces au dessus de terre, & cette incision se fera en maniere d'un T. On doit bien prendre garde dans cette operation, à ne point offenser le bois, en enfonçant trop le greffoir, car la moindre blessure qui pourroit survenir à ce bois, pourroit faire douter du succés de l'entreprise.

Ces deux incisions étant achevées, on prend le manche du greffoir, avec lequel on ouvre de part & d'autre l'écorce de l'incision du sujet, ensuite on prend de la main gauche l'écusson qu'on tient dans sa bouche, & de la droite on l'insere avec le coin du

manche du greffoir dans cette incision.

L'écusson posé, vous le liez avec de la laine, qui vaut mieux que la filasse, dautant que s'allongeant à mesure que l'écusson pousse, elle ne l'étrangle point.

L'œil dormant est préférable pour les pêchers & abricotiers à celui de la pousse, à cause que n'aïant pas le temps devant l'hyver de pousser, il se met par là hors du dommage qu'en recevroit son jeune jet.

L hyver étant passé & cet écussoncy commençant à pousser, on coupe la tige du sauvageon, comme on l'a dit, & la laine qui le tient serré ; c'est par derriere que cette ligature se coupe, sans l'ôter, dautant qu'elle tombera assez d'elle-même.

Pour l'argot qui est au-dessus de l'écusson, il ne faut le couper qu'au mois de Février de l'année suivante, dans le tems qu'on taille les arbres.

De la greffe en fente.

Quant à la *greffe en fente*, tous arbres depuis la grosseur du doigt, jusqu'aux

plus gros, y peuvent être propres; le tems de la faire est depuis que les gelées sont passées, jusqu'à ce que les arbres entrent en séve.

Pour greffer en fente, il faut scier le sauvageon à quatre poûces environ au-dessus de la terre, puis en ragréer la coupure avec la serpette.

Cela fait, fendez vôtre sujet du côté où l'écorce vous paroît la plus unie, & un peu à côté de la moëlle, avec un petit coin de bois que vous laissez dans la fente, jusqu'à ce que votre greffe soit prête à y être introduite; ensuite vous taillez cette greffe en maniere de coin, vous l'inserez dans le sujet, & la placez si bien, que les endroits par où monte la séve (qui sont entre le bois & l'écorce) se joignent trés-justement.

Aïant posé votre greffe, vous ôtez le coin bien doucement sans ébranler la petite branche greffée, vous couvrez ce qui reste de la fente avec un peu d'écorce tendre, puis vous l'emmaillotez avec de la terre glaise, de la mousse par dessus, & deux écorces de saules croisées qu'on lie d'un ozier au-dessous de la fente de la greffe,

cela s'appelle en terme de Jardinage une *poupée.*

On peut ſur un ſujet pour la fente y poſer deux ou quatre greffes, ſelon la groſſeur du ſujet ; en ce cas-cy, on fait ſur le ſauvageon deux fentes en croix, & on obſerve au reſte tout ce qui a été dit.

Si vous gréfés en fente ſur un vieux arbre qui ſoit vigoureux, il eſt bon de ne lui pas abatre toutes ſes branches, & voir auparavant comment la ſéve agira ; car s'il n'y avoit que le ſujet ſeul, il pourroit arriver que cette ſéve y ſeroit ſi abondante qu'elle ſuffoqueroit la greffe ; ſi au contraire on voit qu'elle y agit modérément, on coupera alors toutes ces branches inutiles.

De la greffe en couronne.

Cette greffe ſe fait entre le bois & l'écorce, & ordinairement ſur les vieux arbres, & dont l'écorce eſt trop dure pour ſouffrir l'effort du coin ſans être endommagée.

Cela obſervé, & aprés qu'on a ſcié le ſujet & rafraîchi le trait de la ſcie juſqu'au vif ; on taille les greffes par

un seul côté en aiguisant, puis on prend un petit coin de fer qu'on pose entre le bois & l'écorce, on frape dessus avec un maillet pour détacher l'écorce d'avec le bois, & aprés l'avoir retiré, on y pose la greffe, mettant le bois coupé du côté du bois du sujet, l'écorce contre l'écorce, & enfonçant cette greffe jusqu'au haut de l'entaille.

On met ainsi autour du tronc de l'arbre, autant de greffes qu'il en peut porter, distante l'une de l'autre de trois poûces & demi, ou environ: le temps de greffer en couronne est à la fin d'Avril & au mois de May, quand les arbres sont en pleine séve; on n'attend pas ce temps pour cueillir les greffes qui y sont propres, on les cueille comme pour la greffe en fente, & on les conserve jusqu'à ce tems-là enterrées, comme on a dit cy-devant.

Quand la greffe en couronne est faite, on se sert d'ozier pour lier le sujet & tenir les greffes en état, puis on y fait une poupée, comme à la greffe en fente.

Si quelques unes des greffes qu'on

a faites en fente ou en écuſſon, manquent à pouſſer, il ne faudra pas en arracher les ſujets, car ils repouſſeront de nouveaux jets, qui auront quantité de petites branches qu'on élaguera d'un demi-pied, & plus, s'ils ſont bien forts. Cela ſe fait en Automne aprés la chûte des feüilles, & l'on a par ce moïen des ſujets ſur leſquels on peut regreffer.

Les poiriers ſe greffent en écuſſon ſur la coignaſſe & le franc, & en fente ſur le franc, ſauvageons de bois ou autres gros ſujets.

Toutes ſortes de pomiers viennent trés bien, & donnent de trés-beaux fruits ſur paradis, mais les arbres en demeurent toûjours nains, & particulierement le calville qui y fait merveille, & qui prend plus de rouge dedans que celui qui eſt greffé ſur franc, qui eſt le veritable ſujet pour les pomiers à plein vent.

Les *pruniers* reçoivent également bien l'écuſſon comme la fente; il y en a quelques eſpeces qui viennent francs du pied; c'eſt à dire, qui n'ont point beſoin d'être greffées, & pouſſent de leur racine une tige qui

forme un arbre, dont le fruit qu'il aporte est merveilleux ; telles sont quelques especes de damas, & la sainte-catherine ; quoique la greffe pourtant qui est un secours de l'art, l'emporte toûjours au-dessus de la nature : les meilleurs sujets pour greffer les pruniers au sentiment des Jardiniers les plus expérimentez, sont le saint-Julien & le Damas.

Les *Abricotiers* se greffent sur les amandiers, & pruniers, & toûjours en écusson à œil dormant ; il y a deux sortes d'abricots, l'ordinaire & le hâtif ; celui-ci demande une bonne exposition. Les abricotiers en espalier donnent leur fruit plus gros que celui qui est à plein vent, mais l'autre les produit d'un meilleur goût, & plus succulent.

Les *Pêchers* se greffent comme les abricotiers, c'est-à-dire, sur l'amandier & sur le prunier de damas noir & saint Julien ; ceux qu'on greffe sur pêcher ne durent que trés-peu, on ne s'avise guéres aussi de le faire, à moins que ce ne soit quelques pêchers en place qu'on veüille écussonner, pour changer l'espece.

Si par l'intemperie de quelque mauvaiſe fraîcheur d'une nuit, ou par un vent roux les feüilles ou le jeune bois d'un pêcher ſe trouvent endommagez, le plus court chemin eſt de le ſcier au plûtôt juſqu'au gros des plus fortes branches, afin qu'elles en rejettent de nouvelles, qui reparant le dommage, tiendront toûjours l'arbre garni, autrement le bois bleſſé ne pouſſe que des branches maigres, & dont on ne peut rien eſperer.

Les curieux qui veulent garantir leurs pêches & leurs abricots de la gelée, font au deſſus de leur eſpalier une maniere de petit auvent de deux pieds de ſaillie hors du mur, & mettent de grands rideaux de toile audevant, pendus à des tringles de fer, & des anneaux pour les fermer ou ouvrir en tems & lieu.

Au lieu de rideaux, on y met des paillaſſons ou des nattes qui ſe roulent & qu'on abat quand on veut: c'eſt une dépenſe à la verité, mais c'eſt pour plus d'une année; aprés cela, il ne faut plus qu'être ſoigneux de couvrir à propos ces pêchers, &

de les découvrir quand le Soleil donne, ou que le tems eſt doux.

Les ceriſiers & bigareautiers ſe gréfent ſur le meriſier pour le plein vent, & ſur le ceriſier pour être nain. Le tems de les écuſſonner eſt au commencement de Juin, quand le fruit commence à rougir & prendre couleur; il s'en peut auſſi greffer à œil dormant, ſi on veut; le *Mériſier* reçoit plûtôt la fente que l'écuſſon, & cette greffe convient auſſi pour les arbres de tige.

Pour les *Amandiers*, nous avons dit la maniere de les multiplier par la ſemence dans le chapitre des pepinieres; on peut y voir.



Des Figuiers.

POur ne point nous arrêter ici à la méthode de multiplier les figuiers par le secours de la semence, nous passerons aux autres manieres de les élever, qui sont les *Boutures*, *plans enracinez*, ou *drageons*, & les *marcottes.*

Les boutures sont meilleures éclatées que coupées ; il faut qu'elles aïent au moins trois ans, que le bois en soit robuste & plein de nœuds ; la cime à trois fourchons est préferable à tout autre ; on fait cas aussi de celle qui est au haut de l'arbre ; & le veritable tems de les planter est le mois de Mars & d'Avril ; cela se fait en rigole comme les coignassiers.

Les marcotes se font en passant une branche à travers un manequin rempli de bonne terre, on l'attache bien ferme à l'arbre, afin qu'il ne soit point ébranlé par les vents, ce qui empêcheroit que la branche passée dedans ne prît racine. On a soin de

l'arroser

l'arroſer de tems en tems, afin d'aider à la vegetation.

Il faut marcoter le figuiers un peu auparavant qu'ils commencent à pouſſer, comme au mois de Mars, & les ſevrer de leur mere au mois d'Octobre, pour les planter à demeurer ſoit en caiſſe, pots, ou pleine terre.

Les drageons s'éclatent du pied, & comme il y tient toûjours un peu de chevelu, ils ſe plantent comme les marcotes.

Les figuiers réüſſiſſent mieux dans les terres legeres que dans les humides; leur principale taille eſt de ſoigner à pincer le bout des jets de l'année, dés le commencement de Juin, cela fait que les figuiers en donnent plus de fruits.

Le bois des figuiers étant fort ſuſceptible de gelée, on doit les couvrir pendant l'hyver quand ils ſont en pleine terre, & mettre les caiſſes dans la ſerre.

Ne plantez jamais de figuiers prés des cloaques ou eaux croupiſſantes, ils n'y font choſe qui vaille, donnant toûjours plus de bois en ces endroits, quedefruit.

Les figuiers qu'on plante en lieux chauds, pierreux ou ſablonneux, ont le goût bien plus relevé, que ceux qu'on met en terre froide, ou ſous des goutieres, ils demandent plûtôt l'abri des murs que le plein vent.

Ces arbres ne veulent point qu'on les contraigne comme les autres eſpaliers ; ainſi, au lieu de les coller contre le mur, on ſe contente d'en attacher le corps des groſſes branches, & non pas les jets, d'où naiſſent les figues qui veulent de l'air.

Les figuiers ſe greffent en flûte on en écuſſon, celui-ci eſt le plus ſur & le meilleur, il faut toûjours les ecuſſonner au bas de l'arbre.

L'écuſſon pris ſur une branche de deux ou trois ans eſt plus ſûr, que celui qu'on leve ſur du jeune bois de l'année, & à cauſe de l'épaiſſeur de l'écorce, on la léve d'un ſeul coup de couteau, parce qu'alors, il s'aplique mieux ſur le ſujet.

Quand par malheur le grand froid a ruiné les figuiers, il ne faut les receper qu'aprés la ſaint Jean, la ſéve qui y agit toûjours en abondance, les renouvelle bien-tôt.

Les cendres de la lessive sont merveilleuses pour raviver les figuiers, & les conserver toûjours en bon état : on les répand à leurs pieds, elles empêchent l'herbe d'y croître, & font mourir celles qui y sont venuës.

Les figues qui réüssissent le mieux dans les climats temperez sont les *figues blanches à petit grain, & la figue violette*; la premiere a l'eau fort sucrée & est trés fondante, elle a trés-peu de pepins, & raporte en Eté & en Automne; l'autre est longue, assez grosse, charge beaucoup dans les deux saisons; mais celles qui naissent en Automne ne meurissent qu'à peine : au reste en Eté elles sont fort sucrées.

Les figuiers ne se plantent qu'en Mars ou en Avril à cause des gelées, dont ils sont trés-susceptibles, leur bois étant fort moëlleux ; ce qui fait qu'on les couvre pendant l'hyver, & qu'on en met en caisses : en ce cas il faut les bien arroser quand ils sont en séve.

A la difference des arbres fruitiers, les figuiers ne veulent point

être gênez contre le mur ; ils demandent une grande liberté : on peut attacher le corps des branches , & laisser libres les jets qui donnent les figues.

Le tems de mettre les figuiers dans la Serre, est le mois de Novembre ; on les y laisse sans leur donner aucune culture, soignant seulement de tenir le tout bien fermé. On peut les en sortir vers la mi-Mars, & même dés le commencement de ce mois, si dés ce tems on commence à avoir de beaux jours, & que la saison des grandes gelées paroisse en quelque façon être passée.

Si-tôt qu'on a sorti les figuiers de la Serre, il faut avoir soin d'en mettre les caisses à une bonne exposition, & à couvert des vents froids ; puis on leur donne à chacun une bonne moüillure, de maniere que toute la terre en soit pénétrée : il en faut faire autant vers la mi-Avril, les pluïes ordinaires du Printems supléent assez aux autres arrosemens qu'on leur pourroit donner.

Environ vers la mi-May, qui est le tems qu'on n'a plus rien à craindre

du froid, on ôte les figuiers de l'abri où on les avoit mis, & on les met un peu au large pour être en plein air, & le long de bonnes murailles, ou dans un Jardin qui en ſoit environné; aprés cela on laiſſe pouſſer les figuiers autant qu'ils peuvent, ſoignant aprés cela de leur donner les autres ſoins qui leur conviennent, & dans leur tems, comme la taille & le pincement dont nous allons parler.

Taille des figuiers.

On commence à la fin de l'Hyver ou à l'entrée du Printems à éplucher le bois mort, & à ôter tous les drageons qui naiſſent du pied, ſi on ne l'a pas fait en Automne; c'eſt une bonne maxime qu'il faut pratiquer & n'y laiſſer que ceux qui peuvent y paroître neceſſaires pour en garnir les côtez: il faut empêcher que le figuier ne monte haut en peu de tems, comme on en voit; & pour cela, d'année en année on a ſoin de n'y guéres laiſſer de groſſes branches nouvelles plus longues d'un pied ou un pied & demi, ou deux pieds tout au plus.

Il faut à la fin de Mars rompre l'extrémité de chaque grosse branche qui peut ne se trouver qu'environ d'un pied de longueur, cette maniere de tailler ou de pincer les figuiers, sert à faire fourcher plusieurs branches nouvelles; au lieu que si on les laissoit comme elles sont, elles monteroient tout droit, & ne produiroient pas à beaucoup prés tant de figues. Cette operation, outre cet effet qu'elle produit, sert encore à faire sortir plûtôt les figues, & à en avancer la maturité.

Il faut aussi pincer au commencement de Juin les grosses branches qui ont poussé depuis le Printems, en vûë pareillement de les multiplier comme on a dit, & pour les mêmes raisons.

Si les années précédentes on a laissé longues quelques grosses branches, qui dans leur tems ont été bonnes & utiles, & que cependant elles menacent de dégarnir l'arbre, il faut au mois d'Avril & de May, s'il n'y a point de fruits, les ravaller jusques sur le vieux bois.

C'est des grosses branches de figuier

qu'il en faut attendre le fruit, à moins qu'elles ne soient de faux bois, ce qui se connoît par les yeux plats & éloignez les uns des autres.

Dans les terroirs qui sont chauds, les figues sont toutes sorties dés devant la fin de Mars, & les branches ont commencé à donner de beaux jets dés devant la fin d'Avril; c'est pourquoi les premieres figues y meurissent dés la fin de Juin & au commencement de Juillet, & les secondes dés le commencement de Septembre; mais dans les païs qui sont trop temperez, comme aux environs de Paris, les figues ne sont bien sorties qu'environ à la fin d'Avril, ou même vers la mi-May, & les nouvelles branches ne commencent guéres à pousser qu'environ ce tems-là; c'est pourquoi les figues ne commencent aussi a y meurir qu'à la mi-Juillet ou à la fin, & les secondes n'y meurissent que vers la fin de Septembre.

Si on conserve quelques branches un peu foibles, il faut les tenir fort courtes, afin que ce qui naît en soit mieux nourri, & que les figues, s'il

y en peut venir, y ſoient plus belles.

Il faut être bien plus ſoigneux à faire venir des figues de la premiere ſéve que de la ſeconde, il n'en naît toûjours que trop de celle-ci, parce que les figuiers qui ſont forts, font d'ordinaire pendant le Printems beaucoup de jets aſſez beaux, & comme chaque feüille produite devant la ſaint Jean doit communément une figue, ſoit pour l'Automne de l'année préſente, ſoit pour l'Eté de l'anné prochaine, il arrive qu'il y naît toûjours beaucoup plus de figues pour le mois de Septembre, où il n'y en meurit ſouvent qu'un trés-petit nombre, les pluïes froides, qui ſont fréquentes & ordinaires en Automne, & les gelées blanches de la ſaiſon les faiſant preſque toutes perir.



CHAP.

CHAPITRE XI.

De la maniere de cultiver la vigne, tant pour faire du vin, que pour en garnir les Jardins fruitiers & potagers ; avec une liste des bons raisins.

APrés avoir parlé déja dans cet Ouvrage de bien des choses qui regardent le Jardinage, il est bon de faire ici un petit traité de la vigne, cela ne pourra certainement qu'augmenter le plaisir du Lecteur qui se plaît à l'agriculture.

Des terres propres à la vigne.

La terre qui convient lemieux à la vigne, selon quelques-uns, est celle qui est un peu forte, parce qu'elle y vient trés-bien, & y dure long-tems ; mais il seroit besoin que cette terre fût située sur des côteaux exposez au Midy ou bien au Levant : le vin qui en provient est un bon vin

bourgeois, & qui eſt de garde, parce qu'on ne met preſques dans ces ſortes de terres que du raiſin noir.

Le vin qui croît dans une terre graſſe & humide, & en pleine campagne, eſt trés groſſier quelques années chaudes qui ſurviennent : le raiſin qu'on plante dans les terres pierreuſes, ſituées ſur des côteaux à une expoſition favorable, meurit toûjours trés bien, & y donne du vin trés excellent.

Pour les terres ſituées ſur des côteaux expoſez au Couchant, elles ne produiſent point de bon vin, car leur fruit a toûjours beaucoup de peine à meurir : pour les terres expoſées au Nord, il ne faut jamais ſonger d'y planter de la vigne, ſi ce n'eſt du raiſin pour faire du verjus.

Les terres ſablonneuſes ſont encore propres pour y planter de la vigne, principalement quand elles ſont bien expoſées ; le vin blanc qu'on en tire eſt excellent, le rouge n'y eſt pas ſi bon.

De la maniere de multiplier la vigne.

La vigne ſe multiplie de croſſettes

ou chapons, comme on voudra dire, de marcottes & de plans entracinez. Pour avoir de bonnes crossettes, il faut en taillant la vigne les prendre sur les jets de la derniere année, & non sur d'autres, & que ces sarmens aïent l'extrémité d'en bas du bois de deux ans.

On ne doit jamais couper les crossettes sur la souche, mais on y est bien trompé quand on les achete de gens qu'on ne connoît pas, & même la plûpart des vignerons qui vous les vendent, quoi que connus, ne laissent pas souvent de vous en imposer là dessus : on connoît qu'une crossette est bonne, quand le dedans du bois est d'un verd clair ; s'il est d'un verd brun, c'est mauvais signe, il ne faut point s'en charger.

Comment planter la vigne

Aprés avoir amassé tout le plan dont ont croit avoir besoin, on se dispose à le faire planter ; voici comment : on doit entendre ici les vignes qui se plantent dans la campagne.

On prend un cordeau, on le tend tout du long de long de la piece de terre qu'on veut mettre en vigne, & on fait avec la pointe d'une pioche ou autre inſtrument, une raye d'un bout à l'autre, & enſuite une autre en continuant, juſqu'à ce que toute la terre ſoit tracée.

C'eſt aſſez dans une terre legere & ſablonneuſe, de donner quatre pieds quatre poûces au plus de diſtance entre elles ; mais dans une terre un peu forte, ces rayes doivent avoir entr'elles trois pieds & demi.

Ces rayes étant faites, on creuſe tout le long un rayon d'un pied & demi en quarré, & autant de profondeur, dont le côté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raye, le long de laquelle le rayon eſt creuſé.

Cela fait, on prend deux croſſettes ou deux chevelées ou marcotes enracinées, on les poſe en biaiſant dans le rayon à deux pieds l'une de l'autre puis on les couvre de terre, & on continuë ainſi juſqu'à ce que tout ſoit planté.

On plante encore la vigne au pas,

voici ce que c'eſt. Le Vigneron aprés avoir tracé la terre où il veut planter la vigne, & ne perdant point de vûë la trace, creuſe d'abord un trou groſſierement, profond de ſeize à dix-ſept poûces, qui ſe termine en ſe retreciſſant dans le fond, & dont l'entaille du côté & le long de la raye eſt taillée avec art; ce trou fait, celui qui plante prend une croſſette qu'il poſe en biaiſant dans le trou, puis mettant le pied deſſus, il tire de la terre deſſus, aprés quoi il porte devant le pied qu'il avoit derriere; & creuſant enſuite un autre trou, il y plante encore une autre croſſette de la même maniere qu'on vient de dire, & il continuë de planter ainſi toute la piece de vigne.

On commence à planter la vigne dés le commencement de Novembre, juſqu'au quinze ou vingtiéme Avril: pour le tems il n'importe, pourvû qu'il ne gele point trop fort: il y en a dans les terres fortes qui ne veulent commencer à y planter de la vigne qu'à la fin de l'Hyver, mais c'eſt un abus de ſe faire un ſcrupule d'y planter plûtôt, ni de conſulter pour cela la lune.

Comment marcoter la vigne.

Il n'y a rien de plus aisé que de marcoter la vigne ; & pour y réüssir choisissiez un sarment qui sorte directement de la souche, & avant que la vigne commence à pousser, faites en terre un trou profond de treize à quatorze poûces, couchez-y votre sarment sans le rompre, de maniere que la plus grande partie étant enterrée, l'extrémité d'en haut en sorte de quatre à cinq poûces de longueur seulement. Celle qui est en terre, & proche de la souche, prend ainsi racine ; ce qui se remarque par les bourgeons que poussent le sarment hors de terre ; pour lors on le sépare de la souche en le coupant.

Il est bon de ne sevrer cette marcote de son tronc qu'au mois de Mars de l'année suivante, pour lui faire pousser au Printems du bois & du fruit ; mais si on veut garnir une place vuide, on y fait des provins, qui sont une espece de marcotes, excepté qu'on les laisse en place ; & voici la maniere de provigner.

De la maniere de provigner.

On couche en terre un ſep de vigne avec tous ſes ſarmens dans une foſſe qu'on creuſe environ d'un pied & demi de profondeur ; on les y range dans l'alignement des autres ſeps , & de maniere que la foſſe étant remplie, il ſemble qu'on les y ait plantez au cordeau : il y va de l'adreſſe d'un bon Vigneron de bien provigner un ſep de vigne ſans le rompre en le couchant ; il faut que les branches qui ſont couchées en terre en reſſortent par leur extrémité environ d'un demi pied.

On en vient à cette operation quand on veut, comme on a dit, remplir un vuide,ou bien lorſqu'on a deſſein de renouveller une vigne qui eſt vieille & ſur ſon retour ; cela vaut mieux que de la faire arracher & la planter de croſſettes , pourvû que le bois ſoit aſſez beau pour être provigné ; autrement quand il eſt chetif, il faut en arracher les ſeps.

Les deux ou trois premieres années que la vigne eſt plantée , il faut lui

donner quatre ou cinq labours par an, & toûjours aprés quelques pluïes; car autrement les méchantes herbes lui nuiroient beaucoup.

Quand la vigne à deux ou trois ans on commence à l'échalader, c'est à-dire, à l'attacher à des échalas pour la soûtenir, puis à cinq ans on la met en perche dans la Bourgogne : mais supposons ici une vigne toute venuë, & à laquelle il faille donner les façons ordinaires, on commence d'abord par la taille; voici comment.

Taille de la Vigne.

On peut commencer à tailler la vigne dés le mois de Fevrier; & il y a même des Vignerons qui font cette operation dés devant l'Hyver, si vous en exceptez le sarment qu'ils conservent, & qu'ils ne rognent point; hors cela ils retranchent de dessus le sep tous les sarmens inutiles; & ils appellent ce travail, *curer en pied.*

Avant que de tailler la vigne, il est bon d'abord de la déchausser un

peu quand le ſep eſt trop bas en terre, afin de couper certaines racines qui y ſont cruës de l'année, & qui abſorbent inutilement la ſéve.

Pour tailler la vigne comme il faut, on examine la force du bois de l'année qu'elle a pouſſé, & on la taille alors plus ou moins court, y laiſſant un ou deux ſarmens, & un courſon ou recours en pied. On appelle *courſon* une branche de vigne taillée à trois ou quatre yeux tout au plus ; c'eſt toûjours aux pieds des ſeps que ces courſons naiſſent.

Il eſt bon de ſçavoir que chaque ſarment de vigne de l'année quand il eſt bon, donne au moins deux belles grapes, ce qui fait que quand cela arrive l'année eſt abondante en vin.

Quand donc on ſe diſpoſe à tailler la vigne, il faut en choiſir les plus beaux ſarmens, & les tailler au quatriéme ou cinquiéme œil ; s'ils ſont chetifs, on ne leur laiſſera que deux ou trois yeux, & on obſervera toûjours, comme on a dit, de laiſſer aux pieds des ſeps du moins un cour-

ſon ; c'eſt ce qui peut la renouveller au cas que le ſep vienne à manquer à la tête.

Quand on taille la vigne, il faut toûjours au-deſſus du dernier bourgeon laiſſer du bois environ la largeur d'un doigt, autrement ce bourgeon pourroit être endommagé par la ſerpette, & obſerver de faire l'entaille du côté qui lui eſt oppoſé, crainte que la ſéve qui découle de cette entaille ne noye le bourgeon.

Le jet vigoureux d'un raiſin noir ſorti de la ſouche l'année précédente, ne doit être regardé que comme faux bois, & on ne doit le tailler que dans la vûë qu'il ne donnera pas bien du fruit l'année même de la taille, mais ſeulement la ſuivante ; il n'y a que le raiſin blanc qui ait cet avantage.

Toutes petites branches en fait de vigne, ſeront abſolument retranchées comme inutiles ; il faut bien ôter toutes celles qui naiſſent en pied, & n'y laiſſer qu'un ou deux courſons ſelon la force du ſep : voilà à peu de choſe prés, ce qu'on peut obſerver à l'égard de la taille de

la vigne pour faire le vin. Nous avons encore quelques raiſins curieux qu'on plante dans les Jardins, & ſur leſquels il y a encore quelque choſe à remarquer à l'égard de la taille, & d'autres particularitez que voici.

Le muſcat ne vient jamais bon en treille trop élevée, il eſt toûjours ſerré menu & molaſſe ; il ne faut pas auſſi qu'il ſoit trop prés de terre, ou que l'eau des égoûts puiſſe jaillir deſſus. On charge plus les raiſins qui ſont dans les Jardins que ceux qu'on plante dans les champs, parce qu'étant ordinairement dans une terre plus ſubſtantielle, ils y pouſſent avec plus de vigueur, & par conſéquent il faut leur laiſſer plus de branches, taillées auſſi plus longues : au reſte, l'expérience & la pratique d'un Vigneron ou d'un Jardinier lui apprennent aiſément ce qu'il faut qu'il faſſe là-deſſus.

Autre travaux pour la vigne, aprés qu'elle eſt taillée:

Il y a des païs où on l'échalade da-

bord & d'autres où on attend qu'elle ait poussé de nouveaux jets & assez grands pour les y pouvoir attacher: dans le premiers cas, on y fiche donc les échalas, puis on y met des perches de travers, sur lesquelles on baisse la vigne; c'est-à-dire, on courbe dessus le sarment taillé, & on l'y attache avec un petit osier; ensuite on donne à la vigne le premier labour, qu'on appelle *sombrer* en quelques païs, & en d'autres *bouer*; & aprés ce premier labour donné, on laisse la vigne pousser comme il plaît à la nature.

Quand elle a bien poussé, c'est-à-dire, environ vers la mi-May, on commence à *l'ébourgeonner*; c'est à-dire, à ôter les nouveaux jets qu'on trouve superflus, & qui ne pouroient qu'y causer de la confusion. Ce travail se fait avec la main, en abattant du poûce ces sarmens inutiles: cet ébourgeonnement est trés-necessaire, c'est de lui que dépend la beauté & la bonté d'un raisin.

Environ vers la mi-Juin on acole la vigne, observant en faisant cet ouvrage, que les seps soient bien

ébourgeonnez, & de rogner l'extrémité des sarmens qu'on a laissé, & qu'on attache en botte à l'échalas avec de la grande paille, ou du *gluis*, comme on l'appelle en certains païs, ou bien avec du jonc.

Aprés le premier labour on lui donne le deuxiéme, ce qui se fait au mois de Juin, & cela s'appelle *biner la vigne* ; puis on la tierce un mois ou six semaines aprés, qui est le troisiéme labour qu'on lui donne. Il y a des païs dans des terres fortes où on donne à la vigne jusqu'à quatre labours, & le dernier toûjours quand le raisin est plus d'amoitié meur ; c'est ce qui acheve de le nourrir, de le grossir & de lui donner du relief, avec la chaleur qui en cuit le suc.

Quand il y a quatre ou cin ans que les vignes sont plantées, il est bon de les fumer, ce qui se fait en creusant au pied de chaque sep un petit trou large comme la forme d'un chapeau, & profond d'un demi pied, puis on y met du fumier qu'on couvre aprés de terre ; cela donne de la vigeur à la vigne, & lui fait par

conséquent jetter de beau bois.

¶ Quand les vignes languissent, soit de vieillesse ou autrement, il faut les terrer pour les rendre fertiles, c'est-à-dire, prendre de la terre hors de la vigne & la porter à la hotée aux pieds des seps, & cette terre mise ainsi la fait pousser avec vigueur. On peut faire ce travail depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de Janvier, supposé que le tems le permette ; car quand la terre est trop humide, il faut bien se donner de garde d'entrer dans les vignes.

On fume aussi les vignes avec les fumiers qu'on a & qu'on juge qui leur sont propres, soit fumier de Mouton, de Vache, de Cheval, consommé dans une basse court, de curures de Mare, ou de fossez, ou bien des bouës des ruës des villes, & des grands chemins de la campagne, qui soient bien égoutées & bien hyvernées.

Ceux qui veulent avoir de beaux raisins, qui soient bons & hâtifs, ils les plantent au Midy contre un mur, pour en faire une maniere d'espalier. Il y en a qui disent que pour

avoir de bons muscats il ne faut pas les fumer ; & on observera de mettre plûtôt à l'exposition du Levant les raisins étrangers qui ont peine à meurir en notre climat, qu'au Midy qui les noircit au lieu de les bien meurir. Il faut pour bien faire les tailler à la saint Martin, aussi-tôt que le fruit est cueilli. Mais aprés avoir donne des préceptes sur la culture de la vigne en général, voïons un peu quels sont les raisins qui méritent être cultivez, tant pour faire le vin, que pour manger.

Liste des bons raisins.

Nous commencerons par le *raisin précoce*, autrement dit, *morillon hâtif*, il faut en avoir quelques pieds pour en manger des premiers.

Le *morillon noir*, autrement appellé *pineau*, & à Orleans, *auverna*, est le raisin qui fait le meilleur vin.

Le *morillon blanc* s'appelle aussi *pinceau blanc*, il fait d'aussi bon vin que le premier,

L'*aciouta*, don les feüilles ressemblent à celle du persil, est un raisin

noir, & dont les grains sont fort écartez l'un de l'autre ; il charge assez & est sujet à couler.

Le *chasselas blanc* est un gros raisin fort excellent, soit à manger ou à garder long-tems, & à secher.

Le *chasselas noir* est plus rare & plus curieux.

Le *muscat blanc* est excellent à manger, à faire confiture, à faire secher au four & au Soleil.

La *malvoisie* est une espece de muscat qui est trés-excellent.

Le *raisin de Corinthe* est violet & sans pepins, fort sujet à couler, c'est pourquoi il veut être taillé long.

Le *raisin sans pepins*, est une espece de chasselas, dont le grain est moins gros, il est excellent à mettre au four.

Le *Jennetin* est un raisin blanc, qu'on appelle autrement *muscat d'Orleans*, & qui est trés-sucré.

Le *baunier* est un raisin tirant sur le gouais, mais beaucoup meilleur à faire du vin qu'à manger : on l'apelle autrement *servénien*.

Le *raisin damas* est de deux sortes, le blanc & le rouge, son grain est fort gros,

gros, il n'a qu'un pepin, il coule souvent, c'est pourquoi on le taille long.

Le *melié blanc*, est un raisin excellent pour faire du vin & pour manger, il charge beaucoup & se garde assez long-tems.

Le *melié noir* n'est pas si bon, tant en vin que pour manger.

Le *melié vert* est un raisin blanc qui ne coule point, & qui charge beaucoup; on l'appelle *plant vert* en des endroits, jamais le vin qui en sort ne jaunit.

Le *Bourguignon* est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger; on l'appelle *resseau* en Bourgogne.

Le *sammoireau*, autrement dit *quille-de-coq*, est un raisin dont le grain est trés-gros, assez bon à manger.

Le *Bourdelais*, appellé autrement *gray*, est un raisin propre à confire, & dont on fait du verjus, on l'appelle *engregeoir*.

Le *noirant*, ou raisin d'Orleans autrement appellé *teint*, parce que le vin qui en sort sert à teindre du vin; il y a beaucoup de ce plant à Orleans.

Le *farineau*, autrement dit *rognon-de-cocq*, eſt un raiſin appellé ainſi, parce que ſa feüille eſt blanchâtre en deſſous ; on en trouve beaucoup dans les vignes.

CHAPITRE XII.

Traité de pluſieurs arbres, arbuſtes & arbriſſeaux, avec des inſtructions pour les élever.

DES MEURIERS.

LEs meuriers ſont rares dans les pepinieres, parce qu'on n'en fait point ordinairement de grands plans, ils ſont pourtant trés-utiles & néceſſaires tant à la Ville qu'à la Campagne ; leur fruit eſt agréable à manger, on s'en ſert pour faire du ſyrop pour les maux de gorge, il eſt de longue durée. Cet arbre ſe plante pour l'ordinaire dans les cours ou baſſes cours, & jamais dans les Jardins : il y a le *Meurier rouge* & le *blanc*. L'uſage de celui-cy eſt pour faire des

berceaux & des allées dans les Jardins qui sont fort agréables : il y a des païs où on se sert des feüilles pour la nourriture des vers à soye.

Ces meuriers se greffent tous deux sur l'orme en écusson, ou sur le tilleul : on estime mieux le dernier sujet que l'autre, qui par les boutures qu'il jette de toutes parts, nourrit moins son fruit.

Il y en a qui greffent le meurier rouge sur le blanc ; mais comme l'un est aussi rare que l'autre, on a recours plûtôt au sujet don on vient de parler qu'à ces derniers ; quand les meuriers sont greffez, on les cultive en pepiniere comme les autres arbres.

Des Nefliers.

Il y en a de trois sortes, sçavoir le *neflier à feüilles larges*, & *à fruit gros*, le *neflier à petit fruit & sec*, & le *neflier a fruit sans noyau* ; le premier est celui qui se voit le plus communément dans les Jardins, il n'y a guéres de maisons de Campagne qui n'en soit fournie.

Toutes ces especes se peuvent gref-

ser heureusement sur l'épine blanche, ou sur le franc poirier. Les terroirs humides & froids leur conviennent mieux que pas un autre ; on les greffe en écusson ou en fente, si les sujets sont assez gros, & qu'ils soient jeunes.

Des Rosiers musquez.

Ces rosiers s'écussonnent sur l'églantier, & sont trés-faciles à gouverner ; puisqu'il n'y a qu'à les décharger du bois mort, & arrêter les jeunes jets qui s'emportent trop, pour faire que les autres profitent davantage : ils se multiplient aussi de *Marcottes* & de *Boutures*, les couchant dans quelque endroit ombragé, pour leur faire prendre plûtôt chevelu. On les taille tous les ans en Automne ou au Printems à un demi-pied prés de terre ; il faut les couvrir de long fumier pendant l'Hyver, crainte qu'ils ne gelent, & au Printems on leur donne un leger labour lorsqu'on les découvre ; quand les fleurs commencent à paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, on les taille à un pied & demi

de bas, & chaque œil donne une branche qui produit bien des fleurs en Automne.

De plusieurs autres sortes de roses.

Nous avons la *rose odorante*, & celle qui est sans odeur; la rose *d'Hollande à cent feüilles*, & plusieurs autres: tous les rosiers veulent beaucoup de Soleil, & une terre à potager; on les plante aprés la Toussaints & au Printems, & on les taille au mois de Mars, leur coupant le bois superflu & celui qui est mort.

De la rose de tous les mois.

Il faut l'exposer en bel air & en plein Soleil, & la mettre dans une terre à potager; & quand cet arbrisseau a donné ses premieres fleurs, on taille les branches au nœud & audessous où étoient ses fleurs; c'est par ce moyen qu'on en a pendant huit mois, au lieu que si on manque à les soigner comme on a dit, ils ne portent qu'une fois l'an comme les autres.

Il faut au mois de Novembre les tailler prés de terre, les branches qui poufferont nouvellement donneront des fleurs avec plus de force ; & en ce même tems, on déchauffe le pied de ces rofiers, on y remet une nouvelle terre,& on les arrofe quand ils en ont befoin ; & quand ils commencent à fleurir, il en faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, cela leur fait produire tout l'Eté une plus grande quantité de fleurs.

De la rofe d'Hollande à cent feüilles.

Ce rofier veut une terre un peu forte, un lieu frais & peu de Soleil ; on les taille au mois de Mars, ce qui fe fait en coupant les extrémitez qui font féches : les rofiers peuvent donner des fleurs en Automne, fi on les taille au Printems à un pied & demi prés de terre ; on peut, fi on veut, planter de ces rofiers au pied de quelque arbre de haute tige, & les faire monter deffus.

De la rofe jaune double.

Elle ne veut être expofée qu'à un

Soleil mediocre, ſans être contrainte contre un eſpalier ; ſa taille ſe fait en coupant le bout de ſes branches qui ſont ſéches ; il faut la garantir des grandes pluïes qui en pourriſſent les fleurs avant qu'elles ſoient épanoüies : pour faire que ce roſier donne de plus belles fleurs & qu'elles n'avortent point, on en ôte une bonne partie avant qu'elles s'ouvrent ; & pour avoir tous les ans de ces roſes, il faut aprés qu'elles ſont paſſées en tailler court les branches.

Des roſiers panachez.

Ces roſiers ſont des arbriſſeaux qui ſont nains, c'eſt pourquoi on en met en pot ou en caiſſe de même qu'en pleine terre : ils ſe greffent en écuſſon ſur des roſiers communs, & ces greffes rapportent dés l'année ſuivante, s'ils ne ſont écuſſonnez qu'à œil dormant au mois d'Août ; mais ſi on les écuſſonne à œil pouſſant aprés la ſaint Jean, ils donnent des fleurs en Automne : c'eſt pourquoi il vaut mieux les avoir par cette voye que de plan enracinez.

De la rose de Gueldre.

Cette plante veut peu de Soleil, un terroir humide & fort ; on taille ces rosiers au mois de Mars, ce qui se fait en ôtant seulement ce qui est sec.

Des Myrtes.

Les *Myrtes* se marcotent, & le veritable tems, c'est toûjours un peu auparavant la séve d'Août.

Pour y réüssir, on fend le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud, jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche & environ trois ou quatre doigts de longueur : En six semaines ils jettent un chevelu suffisant pour les sevrer & transplanter ; ils repoussent aussi du pied de petits rameaux qu'on separe de la mere branche, & qui font merveille aprés.

Des Lauriers-Roses.

Ils se gouvernent de même que les Myrtes : il y en a de deux sortes, le *blanc*, & l'*incarnat* ; c'est par le moyen des

des Marcotes qu'ils ſe multiplient, & c'eſt au mois de Juillet que cela ſe pratique : il n'y a que les caiſſes & les grands vaſes de fayence qui ſont propres pour les contenir ; on ne taille point cet arbriſſeau.

Des Lauriers-Cériſes.

Les Lauriers-Cériſes ſe peuvent mettre en paliſſade ſi on veut, & paſſer l'Hyver en pleine terre ſans danger ; ils ſe cultivent comme les Lauriers communs, & de racines éclatées du pied:on ne les met qu'en pleine terre & contre un mur,& ſous cette forme ils produiſent un effet merveilleux;ils aiment les lieux ombragez, quoiqu'ils ne réüſſiſſent pas moins au grand Soleil.

Des Lauriers communs.

On ſe ſert de balauſtes, (c'eſt le nom de leur graine) pour les multiplier, on les ſeme pour cela en caiſſes ou en pots, & dés la premiere ou ſeconde année ils peuvent être replantez, pourvû qu'on ait eu la

précaution de les mettre en une terre moitié terreau, & moitié terre franche, & qu'on ne les ait point laiſſé manquer d'eau.

Si on les place ſous quelque égout de toits à couver du Soleilt du midi, ils viendront beaux à merveille : il eſt bon pendant les gelées de les couvrir de paille pour les en garantir en étant fort ſuſceptibles.

Du Philirea ou Alaterne.

On en ſeme avant l'Hyver la graine en caiſſes ou en pots qu'on porte dans la ſerre, où cette graine germe mieux, & donne de plus beaux jets que ſi elle n'étoit ſemée qu'au Printems : il faut avant cela la faire tremper dans l'eau deux fois vingt-quatre heures.

Quand ils ont ſeulement demi pied de haut, on les peut replanter, ils ſouffrent qu'on les tonde ſans que cela leur cauſe aucun préjudice. On en dreſſe des berceaux & on en fait des palliſſades qui donnent beaucoup d'agrément à un Jardin, quand elles ſont bien conduites.

Du Genêt blanc.

Il veut peu de Soleil, & une terre à potager ; il faut l'arroser dans les grandes chaleurs. Cet arbrisseau se multiplie de graine qu'on seme une ou deux dans un pot ; si elles réüssissent toutes deux, on en prend un pied qu'on met dans un autre pot.

Quand on seme le genêt, il faut en faire tremper la graine pendant une nuit, afin qu'elle germe plûtôt ; on doit aussi la mêler souvent, & avoir soin de l'exposer au grand chaud pour la faire lever. Il y a aussi le genêt à fleur jaune, qui se cultive de même.

Des Jasmins de toutes sortes.

Nous avons plusieurs especes de Jasmins, sçavoir le *Jasmin commun*; c'est par sa culture que nous commencerons.

Du Jasmin commun.

Cet arbrisseau veut une terre à

potager ; il ſe multiplie de deux manieres , ſçavoir de marcotes & de boutures : & pour le marcoter , choiſiſſez-en les branches les moins hautes , faites aprés une petite rigole en terre proche de l'endroitd'où ſortent ces branches , couchez les dedans , couvrez-les aprés de terre, de maniere que l'extrémité en ſoit à la hauteur de quatre doigts , enſuite arroſez-les , & les laiſſez en cet état pendant ſix mois pour leur faire prendre racine.

C'eſt au mois de Mars qu'on marcote les Jaſmins , & lorſqu'en Septembre ils ont pris racine , on les leve pour les planter , ſoit en eſpalier ou en pot.

Pour multiplier les Jaſmins de boutures , on coupe des branches les plus nouvelles de la longueur d'un demi pied , on les fiche en terre à quatre doigts de profondeur dans des pots ou dans des baquets remplis d'une terre moitié terre à potager , & moitié terreau ; il faut un peu preſſer la terre contre ces plans, les arroſer , & les mettre à l'ombre pendant ſept ou huit jours , puis les

exposer à un Soleil mediocre pendant quinze jours, puis au midi jusqu'au mois d'Octobre.

C'est au mois de Mars qu'on fait ce travail, & au mois de Septembre suivant, ou au Printems qu'on leve les boutures si elles sont enracinées; ce qui se remarque aisément par la pousse qu'ont fait les branches reprises; on fait de ces Jasmins des espaliers qui sont fort agréables, on peut aussi en couvrir des Berceaux.

Du Jasmin d'Espagne.

Le Jasmin d'Espagne se greffe en fente, & pour y réüssir, il faut six mois avant que de le greffer, planter des Jasmins communs dans des pots qu'on tire des marcotes qu'on a faites ou des boutures bien enracinées; c'est au mois d'Octobre qu'on les plante, & pour bien faire il faut les choisir bien unies, & quand ces plans sont bien repris, on les coupe proche du dernier œil d'en bas.

Ensuite fendez votre suict par la moitié d'environ deux doigts de profondeur; cela fait, prenez une bran-

che de Jaſmin d'Eſpagne, coupez-la de la longueur d'un doigt, taillez-la par le bas en forme d'un coin à fendre du bois, inſerez-la au milieu de votre ſujet environ un poûce liez-le avec de la filaſſe, couvrez cette greffe d'un petit morceau de cire.

Enſuite laiſſez-la pouſſer comme il plaira à la nature; ſoignez de tems en tems de l'arroſer; il lui faut une terre moitié terre à potager, & moitié terreau.

Cet arbriſſeau ſe met en pot ou en caiſſe, afin de le pouvoir garantir du froid, dont il eſt trés ſuſceptible, par le tranſport qu'il eſt aiſé d'en faire alors dans une ſerre, ou quelqu'autre endroit où il ne puiſſe pas geler.

Le Jaſmin d'Eſpagne ſe taille en tête d'oſier, c'eſt-à-dire, qu'on rogne chaque branche à un œil prés de l'endroit d'où elle ſort; il faut rencaiſſer ces Jaſmins tous les deux ans pour bien faire, ils en deviennent plus beaux.

L'expoſition qui convient le mieux au Jaſmin d'Eſpagne, eſt celle du Midy & du Levant, il faut l'arroſer ſouvent.

Outre la maniere de multiplier le Jaſmin d'Eſpagne comme on a dit, on l'écuſſonne encore à œil pouſſant, au mois de Juin ou de Juillet ; mais cette derniere voye n'étant pas la plus ſûre, on ne la met auſſi guéres en uſage.

Du Jaſmin de Catalogne.

Ce Jaſmin a les fleurs plus compoſées que le précédent, & il ſe cultive de même.

Du Jaſmin d'Arabie.

Il faut le mettre dans une terre compoſée de deux tiers de terre à potager & d'un tiers de terreau de couche bien conſommé ; on l'éleve en pot ou en caiſſe ; il faut qu'on l'arroſe amplement, & qu'on l'expoſe au Levant ; il craint le froid, c'eſt pourquoi on le porte en Hyver dans la ſerre.

Cet arbriſſeau ſe greffe ſur le Jaſmin commun, & pour le tailler dans les regles, il y en a qui tous les ans le rognent à quatre doigts ; d'autres qui n'en coupent que l'extrémité des

branches : ceux-ci ſe contentent d'en ôter le bois qui y naît confuſément, ſans rien retrancher d'ailleurs ; & ceux là ravalent le jeune bois juſques ſur le vieux ; mais de toutes ces tailles différentes, voici celle qu'on eſtime le plus.

Il faut les deux premieres années que le Jaſmin d'Arabie a été greffé, le tailler juſqu'au dernier œil, & le tenir fort à l'étroit ; & lorſque les nouvelles branches ſont crûes à la hauteur de trois ou quatre doigts, on les taille comme le Jaſmin d'Eſpagne, afin que la troiſiéme année il forme comme une eſpece d'Arbriſſeau.

La taille qui lui convient demande encore qu'on ôte entierement toutes les branches chifonnes qui y croiſſent, les tortuës & les ſéches ; & outre cela il faut auſſi retrancher du pied certaines branches qui en ſortent, & qui ne ſont propres qu'à conſommer la ſéve.

Du Jaſmin d'Amerique.

C'eſt une plante quiſ e ſéme an-

nuellement, & pour la faire germer bien-tôt on la fait tremper dans l'eau pendant cinq ou six heures, puis on la met au Soleil, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle se gonfle.

On l'éleve en pots dans une terre composée moitié terreau, & moitié terre à potager. Quand ce Jasmin est levé il faut l'exposer au Soleil, & l'arroser souvent : on seme cette plante au mois de May ou dans celui de Juin.

Et comme le Jasmin d'Amerique jette des tiges fort hautes & trés-foibles, il faut l'appuïer à des baguettes de Coudrier, longues de trois pieds, & y attacher les rameaux ; & lorsque les branches excedent les appuis, il faut en couper l'extrémité.

Pour ramasser la graine de ce Jasmin, on attend qu'elle soit séche ; parce que se dérobant à la vûë à cause de sa petitesse, on est en danger d'en perdre beaucoup, & reste ainsi en terre trois ou quatre ans sans lever.

Du Jasmin des Indes.

Il se cultive comme le précédent,

excepté qu'il faut le ſemer contre un mur expoſé au midy, & quand il a crû aſſez haut, on le paliſſe le long d'un treillage, ce qui forme une paliſſade fort agréable. Il faut ſouvent arroſer cette plante depuis le commencement du Printems juſqu'à la fin de l'Eté.

Outre la maniere de multiplier le Jaſmin des Indes, & dont on vient de parler, voici une autre voye qui eſt bien plus courte, & qui ſe pratique par les boutures en cette maniere.

Il faut dés que le Printems eſt venu, & avant que les boutons de cette plante viennent à ſe gonfler, en couper un brin qui ait trois yeux dans ſa longueur, aprés cela fendez-le un peu par le gros bout, fichez-le en terre juſqu'au deuxiéme œil, ſoignez aprés cela de l'arroſer ſouvent; & ſi elle eſt bien expoſée au Soleil, on peut eſperer que cette plante réüſſira trés-bien.

Du Jaſmin jaune commun.

On l'appelle autrement *jaſmin jon-*

quille, il ſe cultive de même que le Jaſmin commun. *Voyez la page* 123.

Du Laurier-Thim.

Cet arbriſſeau ſe multiplie de marcotes comme les Lauriers-Roſes ; mais il faut pour cela qu'il ſoit en pleine terre, car il eſt alors plus aiſé à marcoter.

Et comme la tige la plus haute que peuvent acquerir les Lauriers-thims fait leur mérite particulier, auſſi faut-il avant que de les planter la leur faire prendre.

Ils veulent être arroſez ſouvent, & viennent trés-bien à toutes expoſitions, ils ne craignent que les gros froids, & pendant l'Hyver même ils fleuriſſent dans la ſerre, ce qui fait qu'on les recherche : ils font un fort bel effet dans les parterres, ſur les terraſſes, & ſur tout dans un tems où il n'y a point d'arbriſſeau en fleur.

Du Syringa.

Cet arbriſſeau étoit autrefois plus à la mode qu'il n'eſt pas, on en

formoit des buissons dans des plates-bandes de parterres ; il veut une terre substantielle, & les lieux ombragez.

Si on souhaite que le Syringa donne beaucoup de fleurs & de bois, il faut le labourer souvent ; il vient de boutures & de plans enracinez : dans le premier cas, il faut que les petites branches ayent du vieux bois à leur extrémité d'en bas, & les ficher en terre dans des endroits à l'ombre : pour le plan avec racines, on le tire du pied aprés y avoir fait un cerne.

Et pour maintenir toûjours le Syringa en bon état, on en ôte tout le bois mort & celui qui paroît usé.

Du Romarin.

Cet arbrisseau est aujourd'hui assez en usage, il veut une terre legere ; on le cultive en pleine terre ou en caisse, il se multiplie de marcotes qu'on couche en terre comme les Lauriers-roses ; c'est au mois de May que cela se fait, & on le leve au mois d'Octobre.

A mesure que cet arbrisseau monte,

il faut lui faire acquerir une tige haute d'un pied & demi, il faut l'arroser souvent quand il est en caisse ou en pot.

Des Lilacs.

Il y en a de deux sortes, sçavoir le *Lilac ordinaire*, & le Lilac *de perse* : Le premier croît en toutes sortes de terres, & se multiplie de drageons & de marcotes comme les autres arbustes. On forme des allées de lilac, on en fait des cabinets ou des buissons lorsqu'il est mis en platte-bande ; on le laisse venir aussi en arbre de tige : on en met en caisse : sous le lilac ordinaire il y a le *violet* & le *blanc* ; celui-ci est plus rare.

Lilac de perse.

Cet arbrisseau ne se multiplie que de marcotes ; on en mettoit autrefois en buisson dans des plattes-bandes des Jardins ; il ne croît pas fort haut ni fort étendu, sa fleur est plus petite que celle du lilac ordinaire.

De l'Alaterne.

C'eſt une eſpece de Phylaria, & qui s'éleve de même ; on le met en buiſſon dans des plates-bandes des parterres : cet arbriſſeau s'éleve auſſi en caiſſe dans une terre compoſée d'un tiers de terre à potager, & un tiers de terreau de couche.

De l'If.

L'If vient de ſemence ; c'eſt au mois de Septembre qu'on le ſeme en terre bien meuble & ſur planche : il y en a qui avant que de ſemer cet arbriſſeau, en font tremper la graine dans l'eau, & qui l'y laiſſent juſqu'à ce qu'elle ſe genfle ; elle en germe bien plûtôt que lorſqu'on la ſeme ſans cette précaution.

Lorſque les Ifs ſont levez il faut les arroſer de tems en tems pendant les grandes chaleurs, & ſoigner d'en ôter les mauvaiſes herbes qui leur nuiſent ; & quand ces jeunes plans ont crû aſſez pour être tranſplantez ailleurs, on en fait une eſpece de

pepiniere où on les plante à deux pieds l'un de l'autre ; il faut y donner de frequens labours, & les y arroser souvent.

L'If est un des plus beaux arbrisseaux qu'on puisse employer dans les Jardins : on lui donne telle forme qu'on veut à l'aide des cizeaux ; il a le bois fort dur, le feuillage garni, & d'un verd foncé trés-agréable : on l'employe pour les palissades, on le met dans les plates-bandes de parterres ; mais aujourd'huy on les y plante de la hauteur seulement de deux pieds, & on les y laisse croître à trois pieds de hauteur tout au plus.

Du Picea.

Cet arbrisseau s'éleve & se cultive de même que l'If, auquel il a assez de rapport tant par son bois que par sa feüille ; il est vray qu'il s'éleve plus haut, mais aussi il ne devient pas si garni ; il n'est propre que dans les grandes allées, où on le place entre les arbres isolez.

Ce n'est pas qu'aujourd'huy on ne s'en sert plus gueres, à cause qu'il est

ſujet à ſe dégarnir par le bas ; il produit de la graine qui germe bien plûtôt que celle de l'If.

CHAPITRE XIII.

De plusieurs autres arbres & arbriſſeaux ſervans à l'embelliſſement des Jardins, & pour le profit de la maiſon.

DE L'ORME.

CEt arbre vient de ſemence, c'eſt un trés-bel arbre, il vient droit & trés-haut, & a le feüillage petit, mais fort touffu ; il eſt des plus à la mode dans les Jardins, on en forme des allées & des boſquets ; il eſt vray qu'il eſt fort ſujet à la chenille & aux vers.

Outre que l'Orme ſert d'ornement dans les Jardins, il eſt encore d'un grand uſage dans le charonage, il croît bien plus vîte que le Chêne.

Il y a une autre eſpece d'Orme appellée

appellée *Orme femelle*, il a la feüille plus large que le premier, & eſt fort recherché pour les belles allées : on nomme encore cet arbre *Ypreau*, à cauſe qu'il vient originairement des environs de la Ville d'Ypres.

Cet arbre croît fort droit, il a l'écorce claire & fort unie ; il croît vîte, c'eſt pourquoi on le recherche pour les Jardins d'ornement ; il vient de graine & de boutures.

Du Charme.

Le Charme eſt un arbre qui reſſemble au Hêtre par ſou bois, ſon écorce & ſa feüille ; il en vient beaucoup dans les Forêts : ſon bois eſt dur & s'employe pour bien des ouvrages. Quand le Charme eſt jeune les Jardiniers l'appellent *Charmille.* Il y a de la Charmille de grain, & de la Charmille de ſouche ; la premiere eſt beaucoup plus eſtimée, elle ſe ſeme en pepiniere, & l'autre ſe prend dans les grands bois.

La meilleure Charmille eſt celle qui eſt la plus enracinée, au lieu que celle qui n'a que du chevelu ne croît

pas si bien. On l'achete de differentes grandeurs, c'est-à-dire, depuis un pied de haut jusqu'à dix & douze, dont on fait de trés-belles palissades, & on forme des bosquets & des bois; on plante la Charmille toute de sa hauteur sans en rien rogner, c'est ce quifait qu'en peu de tems on joüit de trés-belles palissades toutes dressées.

De l'Erable.

Cet arbre est encore trés-beau pour former des allées & des bosquets; & ce qu'il a de particulier, c'est qu'il vient à l'ombre & aux pieds des grands arbres.

L'Erable est à présent fort à la mode, il vient de graine qu'on seme en pepiniere, & qui leve trés-vîte; on le plante comme la Charmille, c'est-à-dire, depuis un pied jusqu'à dix ou douze de hauteur sans le rogner.

Il croît naturellement assez haut, mais un peu tortu; son bois est fort dur & veineux, on l'employe pour faire des meubles & des Instrumens de musique.

Du Châtaignier.

Cet arbre vient de ſemence comme l'Amandier. *Voyez l'article.* On l'eſtime beaucoup par rapport à ſon revenu ; il vient droit, haut, mais il ne ſe plaît que dans les terres ſablonneuſes.

On l'employe plus volontiers à planter des bois qu'à en former des allées, ſi vous en exeptez la campagne, où l'on en peut faire de grandes avenuës ; ſon bois eſt blanc & ſe plie aiſément, il eſt fort en uſage dans les bâtimens, on s'en ſert pour faire des cerceaux quand il eſt jeune, & ſon fruit quand il donne, eſt d'un grand revenu dans les païs où l'on en plante beaucoup ; on en mange quantité, & il y a même des païs où l'on en fait du pain.

Cet arbre eſt d'aſſez longue durée, & n'eſt ſujet à aucune vermine.

Du Tilleul.

On appelle differemment cet arbre, les uns le nomment *Tilleul*, les

autres *Tilleau* ou *Tillot* ; il eſt des plus à la mode aujourd'hui, on en plante des allées & des boſquets ; il vient droit & aſſez haut, il forme une belle tête, & a l'écorce unie & aſſez droite.

Cet arbre donne en Eté des fleurs qui ſont aſſez odoriferantes ; on ne fait guéres cas de ſon bois pour les ouvrages, on fait des cordes à puits de ſon écorce. Il y a une eſpece de Tilleul appellé *Tilleul d'Hollande*, dont la feüille eſt plus large que celle de la précédente ; il vient de graine, & plûtôt encore de marcotes.

Du Maronier d'Inde.

On appelle ainſi cet arbre, parce qu'il vient d'origine des Indes, d'où on a apporté des marons en France, & qui y ont trés-bien réüſſi. C'eſt un des plus beaux arbres dont on puiſſe embellir un Jardin d'ornement, il croît droit, il a l'écorce unie, la tête ronde pour ainſi dire, & un trés-beau feüillage ; ſes fleurs viennent en grape, & ſont trés-belles, ce qui le fait rechercher en partie.

Il n'eſt propre qu'à former des allées, s'élevant aſſez haut pour cela, il a le bois tendre & caſſant, de maniere qu'il n'eſt bon à rien, & même pas à brûler, ne faiſant que noircir dans le feu ſans s'allumer.

De l'Acacia.

L'Acacia eſt un arbre qui nous vient de l'Amerique, il croît mediocrement haut, & a été autrefois fort à la mode pour les allées; mais aujourd'huy on en eſt revenu, parce qu'il ne forme pas une tête aſſez belle, ni un ombrage aſſez agréable; il n'y a que ſa fleur qui eſt de bonne odeur, mais elle dure peu.

Cet arbre a le bois dur & raboteux, & ſes branches garnies de piquants; on s'en ſert chez les Tourneurs pour faire des chaiſes, voilà tout à quoi il peut être propre: l'Acacia vient de ſemence, & ſe cultive de même que le Maronnier d'Inde.

De l'Epine blanche.

On l'appelle autrement *Aubépine.*

C'eſt un arbriſſeau fort agréable tant par ſes fleurs qui rendent une odeur trés-douce, que parce qu'on peut en former quelques paliſſades de trois ou quatre pieds de haut, & qu'on en fait des hayes vertes qui ſont trés-belles.

L'Epine blanche croît aiſément, ſes feüilles ſont dentelées & d'un fort beau verd, mais trés-ſujette aux chenilles; elle vient de graine, & de plans enracinez qu'on va chercher dans les bois ou dans les hayes.

Du Coudrier ou Noiſetier.

Cet arbriſſeau eſt des plus propres pour garnir des bois dans un Jardin & des boſquets; ſon bois eſt fort clair, il jette bien des branches, il a la feüille large; le Noiſetier franc l'a plus belle, & produit un fruit qui eſt fort eſtimé, & qu'on appelle *Noiſette*; il ſe ſeme, & c'eſt par là que l'eſpece s'en multiplie.

De l'Arbre de Judée.

Il eſt fort recherché par rapport à

ſes fleurs rouges ; il vient aſſez haut & trés-gros ; il a le bois noirâtre, & ſa feüille reſſemble à celle de l'Abricotier, il ſe multiplie de graine & de marcotes.

Du Mirabolanier.

C'eſt une eſpece de Prunier, dont le bois eſt fort menu ; cet arbre donne ſa fleur des premiers & en abondance, mais ſon fruit a peine à noüer. Il y a de deux ſortes de Mirabolaniers ; ſçavoir, le rouge & le noir ; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & on s'en ſert pour faire une marmelade qui eſt excellente.

De l'Azerolier.

C'eſt une eſpece d'épine appellée *Epine d'Eſpagne* ; cet arbriſſeau a ſa feüille plus large que la commune, ſon fruit eſt rouge & gros comme une lentille mais ſec & aſſez agréable quand il eſt meur ; ſa fleur eſt ſujette à couler, c'eſt pourquoi on l'expoſe au Midy contre un mur.

L'Azerolier ſe greffe ſur l'Epine

blanche ou ſur franc de poirier, ſur le Néflier ou ſur le Coignaſſier; ce dernier ſujet donne plûtôt du fruit, il eſt auſſi plus gros & charge bien plus.

On cultive encore une autre eſpece d'Azerole qui eſt de moitié plus groſſe; cet arbriſſeau a la feüille ſemblable au premier, excepté qu'elle eſt plus large, plus griſe, plus épaiſſe & plus tendre.

Il y a encore un autre Azerolier dont le fruit eſt plus gros que les autres; on l'appelle l'*Azerolier de Canada*, il a la feüille trés-large, ſemblable à celle de l'Epine, mais peu coupée & dentelée: on fait de l'Azerole une eſpece de confiture trés-agréable.

Du Piſtacher.

C'eſt un arbre qui croît aſſez haut, il a la feüille agréable, & ſon fruit encore davantage. On prétend que pour lui faire donner du fruit il faut planter le mâle & la femelle dans un même endroit, & dans une diſtance raiſonnable, afin qu'ils ne ſe nuiſent point, qu'autrement cet arbriſſeau eſt ſterile.

Du

Du Cormier.

C'eſt un arbre qui vient fort haut, & dont le fruit reſſemble à une petite poire, qui n'eſt bonne à manger que lorſqu'elle eſt molle ; on peut planter quelques Cormiers à la campagne ; le bois en eſt fort dur, & les Menuiſiers s'en ſervent pour faire des manches à leurs outils : on en fait des aluchons pour des roüets de moulin ; & de ſon fruit on en compoſe une boiſſon qu'on donne aux domeſtiques à la campagne.

De l'Epine-vinette.

C'eſt un arbriſſeau dont le fruit eſt petit & trés-bon ; il a un goût aigret, il naît en grape, & on en fait une confiture liquide ou ſéche, comme on veut ; on en fait auſſi un cotignac fort agréable.

Des Azeroles.

Il y a de deux ſortes d'Azeroles, l'une qui a des pepins, & l'autre qui n'en a point ; elles ſe greffent ſur l'Epine blanche, ou ſur le coignaſſier

Du Grenadier.

Il y en a de quatre sortes, sçavoir, le Grenadier à fleur double, le panaché, le Grenadier d'Amerique, & le Grenadier à fruit.

Ces arbrisseaux s'élevent en caisse. Le Grenadier à fruit vient trés bien en pleine terre ; & on y mettroit volontiers les autres, s'ils n'étoient pas si susceptibles de froid ; & pour avoir de beaux Grenadiers, il faut leur donner une terre composée de cette maniere :

On prend d'une terre de Jardin qui soit trés bonne ; on la passe au crible ou à la claye fine, puis on prend du terreau de couche, ou de fumier de couche si on en a, on mêle le tout ensemble moitié par moitié ; cela fait, on met cette terre en une ou plusieurs caisses, & on y plante les Grenadiers.

Nous avons déja dit que les Grenadiers à fruit se mettoient en pleine terre, parce qu'ils y réüssissent trés-bien ; il est vrai aussi, mais il faut les planter contre un mur exposé au

Midy, & où il y ait un treillage pour l'y paliſſer.

Les Grenadiers à fleur double font auſſi un trés bel effet en cet endroit à cauſe de leurs fleurs qui étant ſi pleines, demandent beaucoup de nourriture.

Les Grenadiers ont beſoin de labours pour les faire pouſſer vigoureuſement : s'ils ſont en caiſſe on les laboure legerement avec une houlette de Jardinier ; s'ils ſont en pleine terre, on ſe ſert de la pioche ou de la bêche : on commence ce travail à leur égard dés le mois d'Avril.

Il faut auſſi les arroſer amplement lorſqu'ils ſont en caiſſe, principalement pendant les grandes chaleurs de l'Eté, & de deux ou trois jours l'un. A l'égard des Grenadiers en pleine terre, on ne les arroſe point, ſi ce n'eſt que le tems ſoit bien chaud: c'eſt par le ſecours de ces arroſemens que les fleurs & les fruits des Grenadiers noüent aiſément, au liéu que ſi on les laiſſe manquer d'eau, ils coulent & tombent au nœud.

Pour bien conduire un Grenadier en caiſſe, il eſt beſoin de le tailler,

afin qu il ſe garniſſe dans le dedans ; & cette taille conſiſte à en arrêter les branches qui ſonttrop élancées. Il naît ſur un Grenadier quelques branches mal placées, comme par exemple celles qui panchent trop, & dont on ne ſçauroit rien tirer d'avantageux, il faut les retrancher.

Les branches courtes & bien nourries doivent être conſervées, parce que c'eſt d'elles que ſortent les fleurs & les fruits que nous en attendons. Pour peu d'ailleurs qu'on voye d'autres branches dégarnies dans leur longueur, il faut les racourcir, afin qu'elles ſe garniſſent ; toute cette taille ſe fait au mois d'Avril.

Il eſt bon auſſi de pincer les Grenadiers, aprés la premier pouſſe. Cette operation ſe fait ſur certaines branches nouvelles qui s'échapent trop : on peut auſſi ébourgeonner celles qui naiſſent trop prés de la tige ſur d'autres branches qui en ſortent,

Tout Grenadier à fleur double ou panaché, qu'on éleve en caiſſe doit être en pied net de toutes branches telles qu'elles ſoient : on ne laiſſe ces ſortes de branches qu'à ceux qu'on

confidere pour la multiplication de l'efpece, en les marcotant.

Pour empêcher que les Grenadiers ne coulent, il faut, comme on a déja dit, les arrofer amplement; & tous les ans avec la houlette du Jardinier faire un cerne tout autour du pied, & en ôter la vieille terre, pour y fubftituer du terreau de fumier de vache ou de couche, tel qu'on l'a. Les Grenadiers ainfi gouvernez peuvent refter en caiffe cinq ou fix ans, aprés lequel tems il faut les rencaiffer.

Comment marcoter les Grenadiers.

Les Grenadiers viennent de marcotes, voici comment cela fe fait.

Prenez une branche bien choifie, émondez-la autant que vous le jugerez à propos, & de maniere que ce qui doit être couché en terre foit tout-à-fait net; enfuite couchez cette branche dans une petite rigole que vous aurez faite, arrêtez-la avec un crochet de bois que vous fichez en terre, couvrez-la de terre, arrofez-la, & la laiffez ainfi pendant fix mois qu'elle doit prendre racine. Le tems

le plus propre pour marcoter les Grenadiers, est toujours le mois d'Avril ; si bien qu'en Septembre on peut voir si les branches marcotées ont pris racine : si icela est, on les sevre de leur tronc pour les planter comme on a dit.

Les Grenadiers craignent le froid, c'est pourquoi il faut les mettre dans la Serre pendant l'Hyver. A l'égard des Grenadiers en pleine terre, on les garantit des gelées en mettant du grand fumier à leurs pieds, & les couvrant de paillassons. Les Grenadiers à fleur double, & qui ne donnent point de fruit, commencent à fleurir au mois de May, & continuënt ainsi jusqu'en Août.

De la Coulevrée.

Cette plante vient de semence & de plans enracinez ; elle croît heureusement en toute sorte de terre, pourvû qu'elle ne soit point trop à l'ombre. On se sert de la Coulevrée pour garnir des cabinets & des palissades dans des Jardins de Cabaret ou dans des cours. Quand une fois on a

planté la Coulevrée, elle dure long-temps sans qu'il soit besoin d'en replanter ni d'en semer d'autre.

De la Vigne-vierge.

Elle vient de plans enracinez ; son aspect est fort agreable : on la plante le long d'un mur, qu'elle garnit en peu de tems tant haut qu'il puisse être.

Du Maronier franc.

Cet arbre est fait comme le Châtaigner, si vous en exceptez son fruit qui est bien plus gros que la châtaigne. Le Maronier croît mieux dans les terres sablonneuses & legeres que dans les terres fortes & humides, où il ne croît que trés-difficilement.

Le Maronier se greffe en fente au mois d'Avril ; il suffit qu'il y ait un œil, outre que cette greffe ainsi choisie est plus facile à lever & à apliquer que lorsqu'il y a plusieurs yeux. On peut encore greffer cet arbre en écusson, la methode en est plus aisée, & c'est celle aussi qu'on suit le plus aujourd'hui ; ce'st à œil poussant qu'elle

ſe fait, & à la ſaint Jean par conſequent.

Du Noyer.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût élever le Noyer en place comme bien d'autres arbres, il ſeroit plûtôt en état de donner du profit qu'il n'eſt pas; mais comme cela ne ſe peut, voici les moyens avec leſquels on peut en peu de tems en avoir.

Ayez un morceau de terre plus ou moins étendu que vous ſouhaitez planter de Noyers, ameubliſſez la bien, & prenez garde que cet endroit ne ſoit point trop ombragé.

Il faut ſur cette terre qu'on aura miſe à uni, tirer des alignemens au cordeau, eſpacez l'un de l'autre de deux pieds; enſuite on prend des noix de l'année, incontinent aprés qu'on les aura abatuës. Les meilleures & celles qui rendent le plus de profit, ſont les noix longues, & dont l'écorce eſt blanchâtre & aiſée à rompre, & dont le noyau eſt blanc & doux, & ne tient point à l'écorce: on doit autant qu'on le peut, rejetter les noix angleuſes,

parce que tenant trop à la coque, & n'en pouvant rien tirer que par morceaux, elles ſont d'une utilité trés-mediocre.

Cela obſervé, plantez ces noix dans de petits trous faits ſur les alignemens, & à pareille diſtance, puis couvrez-les de terre : c'eſt dans le mois d'Octobre ou de Novembre que cela ſe doit faire.

Quand les noix commencent à pouſſer, on les entretient de petits labours & fréquens. A meſure que les petits noyers montent, on en émonde ce qu'on juge à propos; & lorſqu'enfin ils ont acquis une tige de ſix à ſept pieds, on les leve en petites motes pour les tranſporter ainſi avec toute leur tête dans les trous qu'on leur a creuſez.

Il eſt à propos dans ces endroits de leur donner des apuis, & de les environner d'épine crainte que les beſtiaux ne s'y frotent. Le noyer eſt un bois propre à bien des uſages; les Menuiſiers s'en ſervent pour faire des meubles; on les debite en poteaux, planches ou membrures : il ſert à monter des armes.

La racine de noyer a des marques ou des veines longues & étroites, & des ondes de diverses couleurs; & quand cette racine est de bon bois, les Ebenistes & les Menuisiers s'en servent pour faire du placage.

Le noyer produit des noix qu'on mange en cerneaux & lorsqu'elles sont seches; & pour les bien abattre dans leur maturité (ce qui se connoît lorsqu'elles commencent d'elles mêmes à tomber de l'arbre nuës & dépoüillées de leur premiere écorce) il faut se servir de longues perches, sans craindre de causer de préjudice aux branches de l'arbre, qui au contraire, dit-on, n'en valent que mieux.

Pour conserver long-tems les noix, il faut les abatre par un tems sec; étant abatuës on les met dans un endroit, & on les y laisse jusqu'à ce qu'il soit tems d'ôter leur premiere écorce, puis on les porte au grenier, & on les étend sur le plancher afin qu'elles sechent mieux; & faute de prendre ces précautions, il arrive souvent que les noix mises en monceaux se moisissent en peu de tems.

CHAPITRE XIV.

Des labours : & des differens fumiers & amandemens dont on peut se servir dans le Jardinage.

DES LABOURS.

ON entend par labour, certain remuëment de terre qui se fait à la superficie, & qui penetre jusqu'à une certaine profondeur, de maniere que les parties de dessus sont renversées dessous, avec une bêche, une pioche ou une autre outil de cette sorte, dont on se sert dans les terres faciles à s'améublir : si ce sont des terres pierreuses, on employela fourche, & la pioche aussiencertains païs.

Le motif des labours est pour mettre les sels de la terre tellement en mouvement, qu'ils puissent aisément se porter aux racines des plantes, s'y introduire, & les faire croître en agissant au dedans des plantes.

Ces labours ſe donnent en differens tems & differemment, ſelon la diverſité des tems & des ſaiſons, Les terres ſeches & legeres doivent être labourées en Eté un peu avant la pluye ou incontinent aprés, & principalement s'il y a apparence qu'il en doive encore tomber : il eſt dangereux de les remuer par le grand chaud, à moins qu'on ne les arroſe incontinent aprés. On entend ici les terres des Jardins où il y a du plan, car quand il n'y a que la terre ſeule, on ne doit rien craindre, on peut en labourer des quarrez entiers, pour les diſpoſer à recevoir les plantes qu'on leur deſtine.

Les terres froides & humides veulent au contraire être labourées par un tems chaud, pourvû qu'on ne les force point ; c'eſt-à-dire, qu'elles ne ſe levent point en motte ; car pour lors il eſt fort difficile de les ameublir. Les labours frequens ſont d'une grande utilité ; car outre qu'ils empêchent que les méchantes herbes n'épuiſent la terre de ſels, c'eſt qu'ils rendent encore cette terre féconde en tout ce qu'on y met, ce qui n'eſt

pas d'un petit avantage pour celui qui le cultive.

On se gardera bien de labourer les arbres & les vignes quand ils sont en fleur ; ces labours leur sont préjudiciables, & en font couler le fruit ; & la veritable maxime de remuer la terre à propos lorsqu'elle est legere, est de la labourer à plein à l'entrée de l'hyver, & en faire autant aprés, afin que les neiges, les pluïes de l'Hyver & celles du Printems pénetrant aisément cette terre la fertilisent.

Pour les terres fortes & humides, on leur donne un labour leger au mois d'Octobre, en vûë seulement d'en ôter les méchantes herbes ; puis à la fin du mois d'Avril on leur en donne un plus profond, lorsque les fruits sont tout à-fait nouez.

Des amandemens & fumiers propres pour les Jardins.

On n'amande la terre & on ne la fume qu'en vûë de la rendre feconde par la réparation des sels qui s'y sont épuisez, & qui y deviennent abon-

dans ; mais il faut en connoître le temperament, afin d'y apporter les amandemens & les fumiers qui lui conviennent.

Parmi les fumiers qu'on peut employer, les uns sont gras & rafraîchissans, comme le fumier de vache ; les autres sont chauds & gras, comme celui de mouton, les autres chauds, & composez de parties fort volatiles, comme le fumier de pigeon ; ainsi sur ce que nous avons apporté des temperamens differens, il faut employer les fumiers chauds & legers dans les terres fortes & humides, pour les rendre plus meubles & moins pesantes, & les fumiers gras dans les terres maigres & legeres pour en fixer les sels qui y volatisent trop. Le fumier le plus ordinaires qui entre dans les Jardins est celui de cheval, qui étant consommé y fait des merveilles avec les grands arrosemens.

Les feüilles des arbres qu'on amasse en Automne, & qu'on met pourrir dans quelque endroit humide, servent encore de quelque secours pour amander les Jardins ; les

cendres de toutes les matieres combustibles sont aussi d'un fort bon usage, ainsi que les bois pourris, & generalement tout ce qui étant sorti de la terre se trouve corruptible.

Les terres de gazon même, & celles des grands chemins lorsqu'elles sont reposées de longue main, peuvent aussi servir d'amandemens, parce qu'il y a en elles certaines parties qui se détachant aisément, se portent aux racines des plantes, & les font vegeter avec vigueur.

Tous ces fumiers & ces amandemens qui engraissent la terre, peuvent être employez dans les Jardins; mais comme il y a des tems plus propres les uns que les autres pour se servir de ces fumiers, voici ce qu'il est bon de sçavoir là-dessus.

Nous n'avons pour cela que cinq mois de l'année; sçavoir, depuis le commencement de Novembre jusque vers la fin de Mars, parce que dans ce tems il y a suffisamment d'humidité pour les consommer; c'est par là que les sels s'y augmentent, & sont tous prêts à agir au premier

beau tems que la chaleur se fera sentir.

Quand on employe les fumiers dans un tems trop sec, la plus grande partie des sels s'en exhalent inutilement : il s'ensuit donc parce qu'on vient de dire, que l'Hyver est la saison qui convient le mieux pour fumer les Jardins. Il est tems à present de venir à la maniere d'emploïer ces fumiers, voyons comment cela se doit faire pour les rendre trés-utiles à la terre d'un Jardin.

Lorsqu'il s'agit de fumer à vive jauge, c'est à dire, également, & amplement par tout, & un peu avant dans terre, il faut bien se donner de garde, comme il y en a qui font, de mettre ce fumier au fond des tranchées ; la raison en est, que ce qu'il y a de bon devient inutile, parce qu'il descend trop bas, & dans des endroits où les racines des plantes ne sauroient pénétrer ; ainsi il faut donc mettre ce fumier sur la superficie de la terre, si on veut qu'il produise un bon effet, & qu'il fertilise le fonds ou on l'employe.

Il y en a qui prétendent qu'il est inutile,

inutile, & même dangereux de fumer les arbres, parce, disent-ils, que cela fait acquerir aux fruits un goût fort désagreable. Ce sentiment n'est point suivi de bien des gens versez dans le Jardinage, qui bien au contraire ont éprouvé que les fumiers mis aux pieds des arbres y faisoient merveille. Il est donc bon de fumer les arbres, mais il faut que ce soit sur la superficie qu'on répande ce fumier, puis l'y enterrer avec la bêche en labourant la terre.

Le crotin de mouton est merveilleux pour fertiliser la terre destinée pour les herbages & les legumes; on s'en sert avantageusement pour les Orangers. Le terreau est le dernier service qu'on retire du fumier; il sert merveilleusement bien pour les menus herbages qu'on cultive dans les Jardins: & pour élever des salades & des raves, on en répand environ deux poûces d'épais sur les terres nouvellement ensemencées au Printems & dans l'Eté quand elles sont trop legeres ou trop fortes.

CHAPITRE XV.

De quelques avis ſur les arbres en manequin.

LEs manequins ſont d'un grand ſecours pour bien des choſes dans le Jardinage ; on s'en ſert pour mettre des arbriſſeaux & des arbres fruitiers : nous parlerons ici de ces derniers, & nous dirons quel avantage on en tire.

Il faut choiſir pour cela un endroit à l'ombre, y mettre des arbres en manequin, avec des étiquets, ou marquez par ordre ſur un regiſtre qu'on en tient exprés, afin d'y avoir recours ſi quelque arbre vient à manquer ou même à languir. Un plan d'arbres par ce moyen devient toûjours parfait, rempli & fait beaucoup de plaiſir.

Mais pour réüſſir en cela, il faut remplir ces manequins de bonne terre de Jardin, & planter les arbres directement au milieu, on les laiſſe ainſi travailler en racines & en bran-

ches ; mais dans le dernier cas, il est bon de les conduire comme s'ils étoient en place ; c'est à-dire, de les tailler les uns en buisson, & les autres en espalier, afin qu'en ayant à faire pour garnir un espalier vuide ou une plate-bande, on trouve tout-d'un-coup ce qu'on cherche ; autrement c'est ne rien avoir que de prendre des arbres en manequin, qu'on est obligé, faute d'avoir été conduits par la taille, de réduire au premier état.

C'est donc en pratiquant ce qu'on vient de dire, que l'usage des manequins en fait d'arbres fruitiers est des plus avantageux, puisqu'on peut par ce moyen planter des arbres pendant toute l'année, supposé qu'il vienne à en manquer.

A l'égard de la grandeur des manequins, ils doivent être pour bien faire hauts d'un pied & demi, & d'autant de diametre : ces manequins sont faits de gros oziers, & ne coûtent pas grand'chose ; le principal de ces manequins est qu'il faut que le fond en soit fort, & assez solide pour porter sans crever la pesan-

teur de la terrre dont ils ſont remplis.

Quand on plante les arbres en manequin, il faut aprés qu'ils y ſont enterrez les y arroſer amplement: ces arroſemens leur ſont encore neceſſaires pendant l'Eté, & il eſt bon que les manequins, comme on a déja dit, ſoient mis à l'ombre juſqu'à ce qu'ils ayent commencé à pouſſer.



CHAPITRE XVI.

D'une methode trés facile pour cultiver les fleurs.

VOici des instructions fort faciles sur la culture des fleurs, & qui sont plus que suffisans pour divertir l'esprit d'un curieux.

Terre propre à un Jardin pour fleurs.

Elle doit être legere & substantielle, bien meuble, & avoir pour le moins un pied & demi de profondeur. Les terroirs humides & francs ne sont point bons pour ces plantes, & pour entretenir la terre telle qu'on vient de le dire, on y mêle souvent du terreau de couches. C'est le secret pour faire que les fleurs y croissent bien.

Les Jardins à fleurs sont ou Jardins particuliers distribuez à l'ordinaire, ou parterres en découpez, cela dépend de la fantaisie de ceux ausquels ces Jardins appartiennent.

Des Anémones.

Pour entrer d'abord en matiere on dira que les Anémones se plantent depuis le mois de Septembre jusqu'en Octobre sur planches, ou en plates bandes sur des alignemens tirez au cordeau, à quatre poûces l'une de l'autre, & plantées à même distance, dans des trous faits au plantoir; on soigne de les tenir nettes de méchantes herbes, & de les arroser quand elles commencent à pousser, ou qu'elles sont en fleur; il est bon pour les garantir de la gelée, de les couvrir de grande paille ou fumier.

Les pattes d'Anémones ne restent en terre depuis qu'elles sont plantées que jusqu'aprés la saint Jean-Baptiste qu'on les léve; il faut les mettre sécher, elles s'en gardent mieux, & que ce soit toûjours dans un endroit à couvert de la pluïe, & des ardeurs du Soleil.

Et comme il y a une terre qui est propre aux Anémones, & dont on doit absolument être pourvû, voici la maniere de la préparer.

Il faut faire cinq monceaux égaux de ſable jaune, trois autres auſſi gros de terre à potager, & quatre autres de même groſſeur de terreau de couche bien conſommé ; on compoſe ainſi de cette terre autant qu'on juge en avoir beſoin, & il faut que ce ſoit toûjours un mois avant que de s'en ſervir ; il faut bien mêler le tout enſemble avec des pelles & à force de bras, & la paſſer à la claye.

Cela fait, placez vos pattes à même diſtance & dans des trous faits au plantoir ; on les plante en échiquier ſur les alignemens, à trois doigts avant dans terre ; ce n'eſt pas ſeulement en pleine terre qu'on plante les Anémones, on en met encore en pots, une ou deux pattes dans chacun, ſelon leur grandeur.

Outre la ſaiſon qu'on a dit qu'il falloit planter les Anémones, on avertit encore que cela ſe peut faire au mois de Mars & d'Avril : ce n'eſt pas qu'on doive attendre quelque choſe de bien avantageux de ces dernieres Anémones. Cette plante veut être expoſée au Soleil ; ſi l'Automne eſt ſeche, il faut ſoigner de les arro-

ser ; & au contraire si cette saison est pluvieuse, il faut avoir la précaution de les garantir des pluïes avec de bons paillassons : pour les autres arrosemens qui les regardent, ils se font depuis le mois de Fevrier jusqu'à ce qu'elles ayent donné leurs fleurs.

Quoique le froid ne soit pas tout-à-fait à craindre pour les Anemones, il est bon cependant quand il se fait trop sentir, de les couvrir de paille, ou de grand fumier sec: on sème aussi les Anémone, mais cette voye est trop ennuïeuses pour en rien dire ici.

Pour juger véritablement de la beauté d'une Anémone, il faut qu'elle ait la tige proportionnée en hauteur à la grosseur de la fleur, & qu'elle soit assez forte pour la porter sans se courber dessous ; la feüille en doit être crêpuë, la touffe basse & bien garnie, & la peluche faite en maniere de dôme, & accompagnée de bequillons.

La beauté d'une Anémone consiste dans sa grosseur & dans sa rondeur, sur tout lorsque les grandes feüilles surpassent un peu la grosseur de la

peluche,

luche, il faut encore que l'extrémité de ses grandes feuilles soit ronde ainsi que celles de ses bequillons, qui doivent être larges & non pas étroites.

Le cordon doit un peu exceder, & être à niveau des premiers bequillons, & quand par son épaisseur il represente une maniere de bourlet, c'est un défaut tout grain qui paroît sur le cordon d'une Anémone est une diformité, & le cordon doit être de couleur differente des grandes feüilles.

Des Renoncules.

Les renoncules se plantent & se levent en même tems que les anémones dans une même terre, & à pareille distance. Il faut soigner de les lever aussi-tôt que leur feüille est tombée.

Il faut quand on veut planter les renoncules en mettre tremper leurs griffes dans l'eau, pendant deux fois vingt-quatre heures, elles en levent plûtôt, il faut les mettre deux doits avant en terre, & à quatre doits de distance, il leur faut une

bonne exposition, & en planter en pots comme en pleine terre, & elles veulent être arrosées souvent & sarclées de même.

La beauté d'une renoncule consiste a avoir le fond blanc avec des rayures rouges & bien distinctes les unes des autres. On fait encore cas des renoncules qui sont jaunes, marquetées de rouge, ainsi que de celles qui sont de couleur de rose en dehors, & blanches en dedans.

Des Martagons.

Ils se multiplient par le moyen de leurs oignons, pourveu qu'on les mette dans une terre bien labourée, ils y croissent toûjours assez bien; quand la fleur est passée, ou en coupe la tige pour leur faire pousser des racines. Les *Lys*, & les *Imperiales* se gouvernent de même.

Des Narcisses.

Ces plantes pour l'ordinaire veulent une terre legere & substantielle; on les plante en platte-bande ou dans des pots, à la hauteur de cinq doits, & dans une pareille distance.

Il y a des oignons qui viennent du Levant qui ne fleuriſſent point dans nos Jardins, s'ils ne ſont plantez à fleur de terre, c'eſt à quoy il faut prendre garde. On compte de plusieurs ſortes de narciſſes, ſçavoir; *le Narciſſe de Conſtantinople*, il s'épanoüit difficilement, ſur tout lorſqu'il commence à former ſa tête, les broüillards & les froids viennent à fletrir l'envelope qui couvre le fleur; c'eſt pourquoy on ne le plante qu'à la fin de Janvier, & lorſqu'il a pouſſé ſa tite, on ſoigne de le couvrir pendant la nuit pour le garantir des frimats de la ſaiſon, il faut le découvrir le matin s'il y a apparence de beautems.

Et pour aider la fleur à éclôre, on en fend adroitement l'envelope, il ne faut point manquer tous les ans a déplanter le narciſſe & de le mettre dans un endroit qui ſoit fort ſec.

Il y a encore le *Narciſſe jaune & pâle*, dont les feüilles ſont friſées; il vient mieux en pot qu'en pleine terre; le grand ſoleil luy eſt contraire. *Les Narciſſes d'Eſpagne doubles*

ou ſimples, veulent être cultivez comme les jaunes.

Des Jonquilles.

La terre de potager eſt celle qui convient le mieux à ces fleurs, elles ne veulent pas être trop expoſées au Soleil.

La *Jonquille d'automne* demande un endroit ombragé, une terre legere, & a être plantée à la hauteur de trois doits & à deux de diſtance l'une de l'autre : on n'enleve l'oignon que bien rarement. Pour la garantir en Eté du trop grand chaud, on l'ombrage de quelque paillaſſon ou autre choſe de cette nature.

Il y a des jonquilles de pluſieurs eſpeces, ſçavoir, la *grande jonquille*, elle eſt jaune, *la jonquille au godet rond*, autrement dit la *jonquille d'Eſpagne*, il y a encore *la petite jonquille ſimple*, elle a l'odeur fort agreable & approchant de celle du jaſmin.

Parmi le nombre des jonquilles il y en a trois qui different des premieres, tant en couleur qu'en odeur, ſçavoir *la petite jonquille*, dont les feüilles des fleurs ſont irregulieres

& leur odeur, *la jonquille d'Autonne* ainsi appellée, parce qu'elle fleurit en cette saison & la grande jonquille.

On arrose les jonquilles quand on voit que la terre où elles sont plantées en a besoin, on ne déplante point les jonquilles que pour en retrancher les radicules qui y tiennent, & à peine sont-elles hors de terre qu'il faut les y remettre incontinent, quoyque neanmoins on peut les garder un peu de tems avant que de les planter.

Du Crocus.

Une terre grasse luy convient, & veut qu'on le plante à la hauteur de trois doigts & à même distance; en plattes bandes ou dans des découpez de parterre.

Des Tulipes.

Les tulipes veulent une terre substantielle; lorsqu'elle est trop legere, elles n'y font rien qui vaille & avortent la plûpart; il faut que cette terre soit bien meuble, le terreau remedie aux défauts qui pour-

roient ſe trouver dans la terre d'un Jardin.

Ces plantes ſe multiplient d'oignons ou de graines ; en ce cas-cy, il faut prendre de celles qui ſont tardives, elles reüſſiſſent mieux, & panachent plus facilemeut : à l'égard des couleurs les blanches à fond noir ou bleu, ou les rouges d'écarlate à fond bleu violet, & bordé d'un cercle blanc ſont preferables à toutes les autres.

Quand on veut les ſemer, on remplit un pot de bonne terre à potager bien paſſée au crible & de bon terreau de couche, & on les y ſeme à claires voyes, à la hauteur d'un demi doigt.

On ne doit lever les oignons qui en proviennent qu'au bout de deux ans, & trois ans aprés ils donnent de belles fleurs.

On peut les ſemer ſur planches ſi on veut avec la terre dont on a parlé, c'eſt dans le mois de Septembre que cela ſe fait, & ſi-tôt que les jeunes tulipes commencent à lever, ce qui arrive toujours dans le mois de Mars : il faut ſoigner de les

ſarcler & de les arroſer de tems en tems, & aprés que leurs premiers fanes ſeront ſechées, on prend un crible, & on les couvre nouvellement de la terre compoſée ainſi qu'on l'a dit.

Il ne faut point attendre de belles fleurs des tulipes ſemées avant cinq ans; le temps eſt un peu long à la verité, c'eſt pourquoi on ſuit plûtôt la voye des oignons qui eſt bien plus promte; le tems de les planter eſt depuis le quinze Octobre juſqu'à la fin de Decembre.

Les oignons de tulipes reſtent en terre pendant un an ſeulement qu'on les déplante, lorſque leurs fanes ſont ſeches, & lorſque les oignons ſont hors de terre on les porte dans un lieu aéré, où neanmoins il ne faut pas que le ſoleil donne crainte qu'ils ne s'alterent.

On plante auſſi les tuyaux de tulipes pour en multiplier l'eſpece; mais il faut les laiſſer trois ans en terre ſans les lever, & pour avoir de la graine de tulipe dont on puiſſe tirer quelque choſe d'avantageux, il en faut laiſſer de celles qui ſont

s plus belles & les plus grosses.

Pour juger veritablement de la beauté d'une tulipe selon le sentiment des fleuristes, elle doit avoir six feüilles, trois dedans & trois dehors, dont les premieres doivent être plus longues que les autres; il faut qu'elle ait la forme camale, & non pas pointuë, son verd doit être mediocrement grand & un peu frisé ou accompagné de petites rayeures

Toutes tulipes qui entrant en fleur paroissent belles, ne sont point estimées, il faut attendre deux ou trois jours aprés pour en juger plus sainement.

Et lorsqu'une tulipe s'ouvre avec des feüilles renversées par dedans ou par dehors, on n'en fait nul cas, de même que lorsque ses feüilles sont trop minces, si son calice a peu de dos c'est une bonne marque.

Parmi les tulipes qu'on estime le plus, on fait cas de celles dont le coloris est lustré & paroît comme du satin, les rouges de couleur de feu à fond blanc, les bazanes, celles à panaches avec force nuances & les jaunes panachées de gris, passent

toûjours pour de tres belles tulipes.

Toute couleur dans une tulipe qui n'eſt point broüillée ſur la plaque & où les panaches ſont fort bien ſeparez, la rend agréable aux yeux, & pour faire qu'une tulipe ſoit parfaite, il faut que les étamines ſoient brunes & non jaunes.

Du Fretilaire.

Cette plante veut un terroir frais, & de frequens arroſemens pendant les grandes chaleurs; on la plante en pots, elle y réüſſit mieux qu'en pleine terre; on la couvre à la hauteur de trois doigts.

Les fretilaires ſe multiplient de graine, c'eſt au mois de Septembre que cela ſe fait, & on les replante incontinent aprés.

Des Iris.

Les Iris ne ſont point d'une difficile culture, ils viennent fort bien dans une terre legere, plantez à trois doigts de hauteur, en plattes-bandes, ou dans des découpez de parterre.

Les Iris bulbeux ne veulent être

mis qu'à deux doigts en terre, & dans quelque lieu ombragé ; on ne leve les uns & les autres que tous les trois ans ſur la fin de Juillet, & ſe replantent comme les Anémones.

Il y a encore quantité d'autres eſpeces d'Iris, dont le dénombrement ne paroît pas bien neceſſaire. Les Iris ſe multiplient de graine comme les oignons, elle ſe recüeille au mois de Juillet lorſqu'elle eſt aſſez mure, & le temps de planter les oignons eſt dans le mois de Septembre & d'Octobre.

De la Tubéreuſe.

La Tubéreuſe ſe met en pot ; dans une terre legere & ſubſtantielle. Pour avoir de bonne heure des fleurs de tubéreuſes, on en plante les oignons au mois d'Avril, & on en met les pots en couche chaude, & telle qu'elle doit être pour y ſemer des graines.

On laiſſe les tubéreuſes ſous les cloches, juſqu'à ce que les chaleurs ſoient adoucies, ſans ôter les pots des couches. On plante encore des

tubereuſes au mois de May pour en avoir en fleur pendant tout l'Autonne.

Au défaut de ces couchès, on expoſe ces pots au grand Soleil & on les arroſe copieuſement pendant les chaleurs de l'Eté ; il faut enterrer ces oignons trois doigts avant en terre.

De L'hyacinte.

L'hyacinte vient de graine & ſe ſeme en Septembre & en Octobre, on tranſplante les jeunes oignons au bout de deux ans.

La plus courte voye neanmoins, eſt de ſe ſervir des oignons pour en avoir bien-tôt de la fleur ; la culture n'en n'eſt point dificile ; une terre à potager bien meuble, convient fort bien à l'hyacinte.

Il y a de pluſieurs eſpeces d'hyacinte, *l'hyacinte de pluſieurs couleurs*, elle donne beaucoup de fleurs le long de ſa tige, *l'hyacinte Oriental*, ſa tige à une double tête, *l'hyacinte d'Hyver*, autrement appellé *Printanier*, il eſt bleu & odoriferant, *l'hyacinte de Conſtantinople*, il eſt bleu &

a beaucoup d'odeur, *l'hyacinte violet*, on le diſtingue des autres par pluſieurs petites marques, *l'hyacinte cendré*, eſt un peu pâle, *l'hyacinte rougeâtre*, appellé ainſi à cauſe de ſon tuyau, *l'hyacinte polianthe blanc*, il eſt plus tardif que les autres, *l'hyacinte polianthe violet*, il eſt ſujet à ſe gâter ayant des bulbes qu'il pouſſe en bas, & pluſieurs autres.

On employe beaucoup les hyacintes dans les parterres, ils y font un effet merveilleux, les bulbes qu'elles produiſent ne donnent des fleurs que la quatriéme année.

La plûpart des hyacintes aiment les endroits les plus expoſez au Soleil, on les plante ſur des alignemens tirez au cordeau & diſtants l'un de l'autre d'un empan, & il y en a qui veulent que les hyacintes reſtent quatre ans entiers ſans les déplanter, à moins qu'on ne s'aperçoive qu'ils donnent trop de cayeux & qu'à cauſe de cela, les fleurs en ſouffrent & ne faſſent choſe qui vaille.

Du Cyclamen.

Les cylamens Printaniers & Au-

tonneaux se plaisent en terre legere, un peu amandée avec un bon terreau de couche, & en lieu peu exposé au Soleil ; deux doigts de profondeur suffisent quand on les plante.

Des Oeillets.

L'œillet se multiplie de semence, ou de marcotes. Le vray tems de les faire est aprés que la fleur en est passée pour les lever en Septembre.

Quand on veut marcotter les œillets, on choisit toûjours les jets les plus bas, & dont la tige paroît mieux nourrie ; on en ôte les feüilles jusqu'au deux ou troisiéme nœud; puis avec un ganif, on fend ce nœud jusqu'environ la moitié de la tige, & retournant le tranchant du ganif du côté d'enhaut ; on y fait une entaille longue environ de cinq à six lignes.

Ensuite on couche à terre doucement cette branche incisée, on l'y arrête par le moyen d'un petit crochet de bois qu'on fiche en terre, aprés quoi on la recouvre de terre ; il est bon d'y verser incontinent un

peu d'eau pour faire joindre la terre, cela en facilite beaucoup la reprise.

Les œillets se mettent ordinairement en pots, dans une terre legere, mêlée de bon terreau, ou dans de bon terreau seulement, mais ils n'y prennent pas tant de nourriture. A mesure qu'ils poussent, on fiche à leur pied des petites baguettes de coudre, le long desquelles on les attache avec du petit jonc, pour empêcher leurs montans de se rompre.

Ils ne veulent point le grand Soleil, sur tout lorsqu'ils sont en fleur, car cet Astre par l'âpreté de sa chaleur, avec l'humidité qui peut y être souvent, en ternit le lustre, & les fait passer trop vîte.

Quand les œillets ont jetté leurs montans, & qu'ils poussent leurs boutons, on les en décharge d'une partie pour les avoir plus beaux ; il faut avoir soin de les arroser, quand on juge qu'ils en ont besoin.

Les curieux, quand leurs œillets sont en fleur, ont soin de les tenir couverts pendant la pluye, parce qu'elle ne peut que les ternir, & effacer la beauté de leur blanc.

L'œillet, comme on a déja dit, ſe multiplie de ſémence qu'on jette en pleine terre ſur couches ou dans des terrines, ou des baquets, c'eſt au mois d'Octobre, & au mois de Mars que cela ſe fait.

Quand on ſeme les œillets ſur planches, il faut y répandre un bon doigt épais de terreau, ſi c'eſt ſur couche, le terreau qui y eſt ſuffit aſſez de luy-même; mais ſi on ſe ſert de terrines, de pots ou de baquets, il faut en remplir le fond d'une bonne terre à potager, bien criblée & ſe contenter de mettre pardeſſus un bon doit de terreau.

Les œillets étant ainſi ſemez & parvenus en état de pouvoir être tranſplantez, on les plante ſur planches alignées tout du long au cordeau de quatre doigts de diſtance.

Le tems de les planter eſt ſur la fin du mois de Mars ou au commencement de celuy d'Avril: les œillets plantez ainſi reſtent en terre juſqu'à l'année ſuivante ſans donner de fleurs.

Les marcotes des œillets qui ſont rares ſe plantent en pots avec une

terre composée en cette sorte.

Prenez un tiers de bonne terre à potager, un tiers & demi de terreau & un demi tiers de terre jaune ou sabloneuse, criblez bien le tout, mêlez-le ensemble, ensuite ayez des pots de moyenne grandeur, & neanmoins plus larges par le haut que par le bas, remplissez-les de cette terre, foulez-la un peu & y plantez aprés vos marcottes, c'est environ vers la saint Remy qu'on fait ce travail.

Quand on a planté les marcottes d'œillets on les met à l'ombre pendant dix jours, puis on les en ôte pour les placer à l'exposition du Levant : l'œillet ne craint pas beaucoup le froid ; c'est pourquoy on ne craint point de luy laisser essuyer les premieres gelées, il n'y a que les grands froids qui luy sont prejudiciables ; mais pour éviter qu'il n'en soit atteint, on porte les pots dans la serre, ou au défaut de ces endroits dans quelque chambre ou autres endroits à couvert des plus fortes gelées.

Si l'hyver est doux & que danr la

ſerre la terre des pots où ſont les œillets ſe deſſeche trop, on pourra y donner une petite mouilleure ; mais il faudroit bien s'en garder s'il y avoit la moindre apparence de gelée.

Le tems de ſortir les œillets de la ſerre, eſt lorſque les froids ſont paſſez, on les met pour lors à l'air, & dans un lieu à couvert des frimats. S'il y a quelques feüilles ſur les œillets qui ſoient pourries, il faut les ôter.

Et aprés que les œillets ont été un peu de tems dans ce premier endroit, on les expoſe au Soleil Levant, quoyqu'on en voye d'expoſés au Midy qui y croiſſent tres-bien, à l'aide des arroſemens, il ne faut arroſer les œillets qu'àprés le Soleil couché.

Lorſque les œillets commencent à dardiller il faut leur donner de petites baguettes de coudre pour apui & à meſure qu'ils pouſſent leurs tige on les y arrête avec du jonc, ou un brin de fil avec leſquels on les lit, il en faut faire autant à meſure qu'ils montent.

Lorſqu'un pied d'œillet pouſſe des montans de toutes ſes marcottes, il en faut retrancher une partie, ce qui ſe fait en coupant le dard au ſecond nœud, & ſi cette plante donne plus de boutons qu'on ne voudroit, il faut l'en décharger ſelon qu'on le juge à propos, & principalement ôter un de ceux qui nuiſent à côté l'un de l'autre.

Les boutons qu'on ôte ſont toûjours ceux qui viennent les plus prés du pied de l'œillet, & il faut en cela agir avec prudence, c'eſt-à-dire, en abatre davantage aux œillets qui ſont foibles, qu'à ceux qui ont plus de force.

Ceux qui ont des œillets qui crevent, doivent en lier le bouton & le fendre un peu du côté qu'il forme une maniere de dos, & ſupoſé qu'un œillet ne donne pas la fleur des plus rangées, il faut le peigner, c'eſt-à-dire, arranger avec la main les feüilles de cet œillet, enſorte qu'il n'y ait rien à dire, & pour les œillets qui crevent, on ſe ſert encore d'un petit carton arondi percé au milieu, & qui n'excede point

les feüilles de la fleur, & dans lequel il faut que le calice entre un peu ſerré.

Pour faire durer long tems un œillet en fleur, il faut le porter à l'ombre & avoir ſoin de le tenir à couvert de la pluye & du grand Soleil, qui terniroit le luſtre de cette fleur.

Si on veut ſçavoir juger de la beauté d'un œillet, voici ce qu'il eſt bon de ſçavoir. Un œillet paſſe pour beau lorſqu'il eſt large, garni de beaucoup de feüilles, & qu'il forme comme une eſpece de petit dôme, que ſon blanc eſt net & point carné, que ſes feüilles ſoient unies en leurs bords & point découpées, toutes rondes & non pointuës.

Plus un œillet eſt garni de panaches, plus on en fait cas, particulierement lorſqu'ils ſont bien partagez, & qu'ils ne ſont point imbibez : le panache le plus beau eſt celuy qui regne depuis le bas juſqu'au haut de la fleur. Voilà quelles ſont les marques d'un bel œillet, & la veritable maniere de le cultiver.

Des Amarantes ou passevelours.

Il y en a de plusieurs sortes, elles viennent de graine & on en peut semer pendant quatre mois de l'année, sçavoir, en Fevrier, Mars, Avril & May; dans les deux premiers c'est toûjours sur couches, & lorsqu'elles sont levées, on les couvre de quelques paillassons crainte que le froid ne les endommage.

On les laisse en cet état jusqu'à ce que les jeunes plantes ayent acquis deux poulces de haut, & qu'ils ayent jetté quatre ou cinq feüilles; c'est pour lors que peu à peu on les accoûtume au grand air, ce soin dure pendant six semaines, au bout duquel tems on les transplante.

A l'égard des Amarantes qu'on seme en Avril, on peut user de moins de précautions, il faut encore moins de soin pour les Amarantes qu'on seme au mois de May, ce qui se fait alors en pleine terre, dans des pots ou dans des baquets.

Les Amarantes font un tres-bel effet en pots & en plattes bandes de parterres; la graine quelle donne

doit être prise en sa maturité parfaite, elle se conserve dans de petites boëtes, & cette fleur est fort estimée parce qu'elle dure long temps.

De la Balsamine.

La Balsamine se multiplie de graine, on la seme sur un bout de couche dans des rayons, & toûjours à claire voye, & quand les jeunes plans commencent a lever, il faut les couvrir de paillassons, car les frimats peuvent les endommager.

Il faut que les Balsamines restent six semaines ou deux mois en terre avant que d'être transplantées; il faut leur donner un bon pied de distance & trois doits de profondeur en terre; on en met en pots & en plattes-bandes; il faut les arroser & soigner de les tenir nettes des méchantes herbes.



CHAPITRE XVIII.

Des bordures tant des Jardins fleuriſtes que potagers.

LEs plantes dont on ſe ſert pour border les quarrez & les plattes bandes des potagers, ſont ordinairement la *Sauge*, la *Marjolaine*, le *Thim*, la *Lavande*, & l'*Hyſope*.

Il y a deux eſpeces de ſauges, ſçavoir la petite & la grande, elle ſe multiplie l'une & l'autre de plan enraciné, & pour la planter comme il faut, on tend un cordeau le long du bord d'une plate-bande, puis on y fait une rigole avec la bêche, dans laquelle on place les petits pieds de ſauge, il faut en écarter leur branchage de maniere qu'elles garniſſent bien un bord & qu'elles faſſent comme le buis, quelques-uns ſe ſervant pour cela d'un plantoir tres propre à planter du buis, cela eſt indiferent.

On tond tous les ans une fois ces ſortes de bordures, ſi vous en ex-

ceptez le thim, qui ne devient point aſſez haut pour cela ; quant aux autres herbes aromatiques, dont on vient de parler, on n'en dira rien d'avantage pour la culture. Le lecteur aura recours à ce qu'on en dit dans la ſuite de cet ouvrage, où on en a traité aſſez au long ; nous parlerons ſeulement ici des bordures dont on ſe ſert aujourd'huy pour les parteres tant en broderie qu'en émail & nous commenceront par le buis.

Du Buis.

Le buis eſt un petit arbriſſeau verd, & dont on ſe ſert le plus dans les Jardins d'ornemens pour les parterres. On en compte de quatre ſortes, ſçavoir, le *grand Buis*, c'eſt celuy qui croît en arbre, qu'on trouve dans les bois, & dont on ſe ſert pour bien des ouvrages ; à l'égard de cette eſpece de buis, il n'entre point dans les Jardins.

Nous avons le *Buis arbriſſeau*, autrement dit le *grand Buis*, on s'en ſervoit autrefois beaucoup pour faire des Paliſſades ; mais comme il eſt trop long tems à croître, l'uſage en

eſt preſque tout aboli ; il y a le *Buis nain*, autrement appellé *Buis d'Artois*, c'eſt celuy-là qu'on employe beaucoup pour la broderie des Parterres, & les bordures des plattes-bandes.

Ce buis croît par touffes, & pulluſe beaucoup, il ſe multiplie de brins éclatez avec racines dont on fait des pepinieres entieres, on le vend en botte, & il fait un tres bel effet où on le plante, quand il eſt planté avec art.

Il y a auſſi le buis panaché, il n'eſt point d'uſage dans les Jardins, peut être que ſi on l'y mettoit en vogue, il pourroît y avoir ſon merite.

Des Marguerites.

Les Marguerites ſe multiplient de plant enraciné, c'eſt une plante qui croît fort bas, & dont on ſe ſert aujourd'huy plus que jamais, pour des maſſifs de Parterres au lieu de gazons, ces fleurs y font un effet des plus agréables, c'eſt un émail qui dure long-tems ; il y en a de pluſieurs ſortes, de rouges, de blanches, de blanc pâle, & de piquetées

de

de rouge & de bleu, si bien que lorsqu'elles sont plantées avec art, il n'y a rien de plus agréable à la vûë.

De la Statice.

C'est une espece de petite fleur qui croît fort bas, & dont la fleur est presque semblable à la Marguerite, hors que la premiere est couleur pourpre : il y a la petite & la grande espece ; la premiere est plus rare & plus recherchée, on en fait de jolies bordures dans les parteres en émail, qui sont des plus à la mode aujourd'huy.

Des Mignardises.

Nous avons encore les *Mignardises*, qui sont de petites fleurs naines de couleur de chair fort vives & dont on fait aussi des bordures ou des massifs entiers de parterres ; ces fleurs se multiplient aussi de plan enraciné : il seroit à souhaiter que dans les Provinces ainsi qu'à Paris & aux environs on voulût en introduire la mode.

CHAPITRE XIX.

Des maladies des Arbres, & des moïens d'y remedier.

Du Chancre.

DE toutes les maladies qui viennent aux arbres, le chancre est le plus dangereux. Pour remedier à ce mal, il faut au Printems seulement le cerner tout autour dans l'écorce vive jusqu'au bois; il tombera de lui-même, ou bien on le gratte avec un couteau, cela opere un semblable effet.

De la Mousse.

Cette infirmité est causée aux arbres par le trop d'humidité qui regne dans le terroir où ils sont plantez, ou quelque autre mauvaise qualité; si c'est un petit arbre, vous en nettoïerez la tige avec quelque morceau de gros drap, & pour un gros, vous graterez cette mousse avec un couteau de bois, ou le dos de quel-

que autre inſtrument de fer : le tems propre eſt à l'iſſue d'une pluïe, ou à la roſée du matin ; car durant la ſécheresſe, elle y eſt ſi fort attachée, qu'on ne ſçauroit la racler ſans endommager de beaucoup l'écorce de l'arbre.

De la jauniſſe ou langueur.

Cette jauniſſe qu'on voit aux feüilles des arbres eſt cauſée ſans doute par quelques accidens dont ſouvent nous ne ſommes pas certains, il faut donc en chercher la cauſe ; ſi ce n'eſt que du côté du terroir qui ſeroit uſé, on fait un cerne autour de l'arbre, on en ôte toute la terre, & on remplit la tranchée d'une nouvelle mêlée de fumier, cela ravive l'arbre.

Il ſe peut d'ailleurs que l'arbre languiſſant ſoit incommodé par differens inſectes ou autres animaux qui endommageroient ſes racines. Pour lors il faut les chercher aux pieds & les ôter, ou empêcher par quelques ſecrets, que ces ennemis n'en n'aprochent ; nous commencerons par exterminer les taupes.

Des Taupes.

Pour les prendre, il y en a qui enfoüiſſent en terre un pot à beurre dans l'endroit par où elles doivent paſſer, renfonçant le pot deux doigts au-deſſous de leur trace, & en paſſant elles tombent dans ce pot.

D'autres ſe ſervent de bois de ſureau, dont ils font une petite enceinte, & le fichent en terre à demi pied de profondeur.

Le plus ſûr eſt de les veiller le matin & le ſoir, quand elles travaillent, & les enlever adroitement avec la bêche. On les aſſomme auſſi avec un maillet garni de pointe de clous longues d'un doit, & en frapant ſur la taupiniere quand elles paſſent, & foüillant promtement avec la bêche, on les trouve étourdies du coup ou bleſſées même.

Des Mulots.

Ils ſe prennent en faiſant avec de la grande paille une petite hute, comme la couverture d'une ruche, mettant deſſous une terrine pleine d'eau juſqu'à quatre doigts prés du

bord, & jettant par dessus l'eau, un peu de paille d'avoine pour la cacher. Ces animaux viendront pour s'y veautrer, ou y chercher quelque grain ; & ils se noïeront.

Des Vers.

Les vers se mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'arbre ; quand on peut juger où ils sont, on se met en devoir de les ôter avec la serpette.

Des Coupe-Bourgeons.

Il y a une espece de petits vers qu'on appelle *coupe-bourgeons*, qui s'engendrent au bout des jeunes jets, & qui font mourir tout le haut ; pour ceux-là ils sont aisez à trouver, & on le racommode en coupant la branche qui en est attaquée jusqu'au vif.

Des Pucerons verds.

Cet insecte mange les jeunes jets à mesure qu'ils poussent. On le détruit tres difficilement, si ce n'est en frottant les branches de chaux vive détrempée.

Des Fourmis.

Le moïen de bannir les fourmis d'un arbre, est de faire une ceinture au tronc, de la largeur de quatre doigts, avec de la laine fraîchement tirée de dessous le ventre d'un mouton; le meilleur est de prendre une ou plusieurs petites bouteilles de verre, d'y mettre du miel, ou une eau mielée, & l'attacher à l'arbre, toutes les fourmis entreront dedans; aprés cela, on emporte ces bouteilles qu'on trempe dans l'eau chaude qu'on a toute preparée, & elles y meurent, il faut ensuite remettre les bouteilles comme à l'ordinaire.

Des Limaçons.

On les cherche derriere les feüilles où ils s'attachent ordinairement, & quand on les y trouve, on les jette à bas, & on les écrase; ils endommagent beaucoup les fruits, si on n'y prend garde.

Des Perce-Oreilles.

Pour détruire ces petits animaux, on met des ongles de bœuf, mouton

ou porc au bout des échalats qu'on fiche en terre le long des buiſſons ou contr'eſpaliers, parcequ'il n'en n'eſt pas beſoin aux eſpaliers, puis on va dés le matin à ces piéges avec un chauderon, ou autre utencile ſemblable, & levant promtement les ongles, & les frapant pour les faire tomber dans le chauderon, ces beſtioles y tombent, & ſi tôt qu'elles y ſont, il faut les écraſer.

Des Chenilles.

Quant aux chenilles, elles ſont tres-faciles à détruire pendant tout l'Hyver, ôtant les foureaux attachez aux branches des arbres, & les jettant au feu.

Si quelque précaution qu'on ait priſe, il eſt échapé à nôtre recherche quelques foureaux, & que les chenilles aïent éclos, il ne faut pas négliger à les ôter de bonne heure, lorſque par la fraîcheur de la nuit, ou par quelque pluïe, elles ſe ſeront toutes amaſſées en pelotons; & pour cela on les fait tomber ſur une tuile ou un bout de planche, puis on les écraſe avec une palette de bois. Il

seroit inutile d'entreprendre ce travail pendant que le Soleil luit, parce que pour lors les chenilles sont dispersées sur les arbres.

Des Arbres languissans, & comment y remedier.

Quand les arbres sont languissans, & qu'on n'y a aporté du côté des terres tout le secours qu'on a crû nécessaire, il faut toûjours les tailler court, & avant l'Hyver; c'est une maxime qu'il ne faut point oublier. Il ne nous reste plus dans cette partie de cet ouvrage qu'à parler de la culture des herbes, herbages, & autres choses qui croissent dans un potager: nous verrons quelles sont les instructions qui les regardent, aprés avoir donné la maniere de garder les fruits dans la fruiterie, & un catalogue des meilleurs.



CHAPITRE XX.

De la maniere de conserver les fruits dans la fruiterie ; avec quelques remarques sur les raisins curieux.

POur réüssir à conserver les fruits en leur naturel, il est bon de choisir quelque lieu dans la Maison qui soit commode pour en faire une fruiterie, & pour cela, il faut qu'il ait les fenêtres petites à cause de la gelée & du grand chaud, & les tenir toûjours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, ne se servant de la clarté que dans le besoin, & soignant de refermer les volets quand on en sort. Un celier où l'on descendroit trois ou quatre degrez seroit assez propre pour une fruiterie : Il y en a qui font bâtir exprés ces sortes d'endroits, & qui les font voûter, il n'en valent pas pire, parce que le chaud & le froid y ont moins de prise.

Le lieu étant destiné pour la frui-

terie, on le garnit tout autour de tablettes de planches de chêne, au cas qu'il soit grand, & qu'on puisse faire dans le milieu des monceaux de fruits des plus communs : si ce lieu est petit, on se contentera d'en mettre de trois côtez, reservant le quatriéme pour y placer les monceaux.

Ces planches seront posées sur des consoles de bois ou de fer, deux côte à côte pour y donner la largeur de deux pieds : on y cloüe une petite latte par devant, crainte qu'en maniant les fruits, ils ne roulent & ne tombent.

On observera de laisser trois pieds de vuide par le bas, pour mettre les petits monceaux de fruits les moins beaux, en les séparant neanmoins chacun selon son espece ; on garnit cette fruiterie de tablettes jusqu'au plancher, les posant les unes sur les autres, & sur les consoles, à la distance d'environ neuf poûces, ou davantage si l'on veut.

Pour plus grande commodité, on a une espece de degré de bois aisé à porter, qui sert à atteindre jusqu'à la

plus haute tablette, quand on visite les fruits. Une échelle ny une chaise n'est pas si commode, la premiere fatigue trop les pieds, & l'autre quelquefois n'est pas assez stable.

Le tems venu de cüeillir les fruits, qui est lorsqu'ils commencent à tomber d'eux-mêmes, on se met en devoir de le faire. On ne peut d'ailleurs fixer un tems pour cela, par raport aux années qui sont plus ou moins chaudes, & aux terroirs qui sont bien plus hatifs les uns que les autres, & qui par consequent reculent ou avancent la maturité des fruits : c'est pourquoi il faut que la prudence & l'experience en décident. Les fruits d'Hyver, comme poires & pomes, ne se cüeillent guéres que vers la fin d'Octobre, commençant à faire cette recolte par les fruits les plus tendres, qui sont les beurées, & finissant par les plus fermes, qui sont les fruits cassans.

Il y a des fruits qui ne veulent se manger que moux, comme les Cormes, Néfles, Alises, Azeroles, & quelques autres. On les laisse sur l'arbre tant qu'on voïe que tombant

en quantité d'eux-mêmes, on est obligé de les abattre, pour achever de les faire meurir sur la paille dans la fruiterie. Le vrai tems de cüeillir les *Néfles* est la saint Luc.

Lorsqu'on se met en devoir de cüeillir les fruits, il faut avoir des corbeilles d'ozier bien fortes, & mettre un peu de paille au fond, pour empêcher que le fardeau de celles de dessus, ne froisse contre la corbeille, celles qui sont dessous.

A mesure que vous détachez un fruit, faites en le choix, mettant les gros avec les gros, & les mediocres avec ceux qui sont pareils ou tombez d'eux-mêmes, ou que vous aurez abattus en cüeillant les autres ; chaque espece en sa corbeille à part.

Les pomes percées de vers seront mises au rebut, c'est-à-dire, avec celles qui tombent ou qui sont meurtries ; il faut à mesure que les corbeilles s'emplissent, porter les fruits qui sont dedans à la fruiterie, pour les en décharger, & ranger doucement les plus exquis sur les tablettes.

Les poires de bon Chrétien demandent en les cüeillant plus d'exactitude que les autres. Il y en a qui aiant choisi les plus belles, leur scêlent le bout de la queüe avec de la cire d'Espagne : ils ont, disent-ils, leur raison pour en agir de la sorte, mais bonne ou mauvaise il n'impo-te, on peut le faire si on veut, & les enveloper aprés chacune dans du papier.

Pour les autres fruits exquis tels que sont le *saint-Germain*, *l'Echasserie*, *le Colmart*, & autres de ce premier ordre, on n'y fait point tant de façon ; il suffit qu'ils soient bien cüeillis & à tems, que la fruiterie soit bonne, & qu'on ait soin de les y bien ranger, & de les visiter souvent ainsi que tous les autres : c'est de ce dernier soin que dépend en partie leur conservation.

Les *Raisins* de toutes sortes se conservent de plusieurs manieres, ou en les rangeant simplement sur des planches, ou en les pendant à des cerceaux, qu'on attache au plancher, ou le long des solives, non pas par la queüe, mais par le bout d'en bas de la grape.

Il les faudra couvrir par dessus avec du papier pour les garantir de la poussiere, ou bien les pendre dans des armoires qui ferment bien : on prétend que cette derniere maniere est la meilleure.

Remarques sur les Raisins curieux.

A propos des raisins, voici quelques instructions qui regardent les plus curieux, & que le Lecteur ne sera pas fâché d'aprendre. Tels sont les *Muscats* de plusieurs sortes, les *Raisins Damas*, la *Sciouta*, le *Raisin de Corinthe*, le *Genetin* & autres.

On les plante comme les autres vignes, à quelque bon abry de mur. Et on les conduit de même : les mouches de toutes sortes sont tres-friandes de ces raisins, & s'y jettent avec ardeur, ce qui ne se peut faire sans leur causer un notable préjudice. Pour y remedier, il y en a qui dans le tems qu'ils meurissent les envelopent de gase ; les loirs, les rats domestiques & les foüines n'y courent pas avec moins d'avidité, mais on les en bannit par des pieges qu'on leur tend, il y en a de

plusieurs sortes, dont l'invention est tres facile à mettre en pratique. Voici une liste de tout ce qu'il y a de meilleurs fruits, & dont on puisse sans hésiter, garnir un Jardin.

CHAPITRE XXI.

Catalogue des noms des fruits les plus exquis, selon l'ordre de leur maturité.

FRUITS ROUGES.

ON entend par fruits rouges, les *Framboises*, les *Groseilles* & les *Cerises*.

La *Framboise* est un fruit fort agreable ; il y a la rouge & la blanche, la premiere est plus odorante, & a le bois plus rougeâtre, cette plante se plaît mieux dans les terres legeres qu'humides : on les plante par rayons de deux pieds de largeur.

Les punaises se jettent beaucoup sur ce fruit, & le rendent désagreable au goût ; on empêche qu'elles ne s'y attachent, prenant de l'eau de chaux dont on frotte les bran-

ches des framboisiers quand on les taille. Cette taille doit toûjours être courte : il faut ôter le vieux bois qui meurt toûjours aprés avoir donné du fruit.

On prepare avec le sucre les framboises à l'eau commune ; on en fait une eau particuliere. *Voyez eau de framboise.*

Elle est fort en usage pendant les grandes chaleurs.

Ce fruit est humectant, rafraîchissant, & tres-cordial ; il fortifie l'estomac & donne bonne bouche.

Des Groseilles.

Il y en a de plusieurs especes, sçavoir la *groseille verte* à bois épineux, elle est assez connuë sans en rien dire davantage : on en fait une compote qui est tres bonne, & qui vient dans le tems qu'il n'y a point de fruit ; ce fruit excite l'apetit, rafraîchit, arrête le crachement de sang, & le cours de ventre ; il apaise la soif ; il est propre aux febricitans en le mêlant dans leurs boüillons, & est plus salutaire losqu'il est verd que lorsqu'il est mur.

La *groseille rouge* de deux ſortes, la *commune*, & celle *de Hollande* qui eſt fort eſtimée, nous avons encore la *groſeille blanche commune*, autrement apellée *Perlée*, & la *groſeille blanche de Hollande.* Cette eſpece n'eſt point ſujette à couler.

On fait des buiſſons de toutes cés eſpeces de groſeilles, qu'on prend ſoin de tailler court pour avoir du jeune bois & de beau fruit : elles viennent de bouture & de plan enraciné.

Les groſeilles rouges & blanches ſe mangent crûës avec le ſucre pour en adoucir leur aigreurs, on fait avec les groſeilles une confiture fort agréable ; elles entrent auſſi dans quelques liqueurs, & on en fait une eau qui fait plaiſir à boire.

Ce fruit eſt rafraîchiſſant, humecte & eſt fort agréable au goût; on le mêle dans de l'eau, & on le fait boire aux febricitans: la groſeille rouge modere les ardeurs de la bile & des autres humeurs, reſſerre un peu & reſiſte au venin.

Des Cerises.

Sous ce mot on comprend les cerises, les bigareaux & les guignes. Il y a de plusieurs sortes de cerises, sçavoir.

Les Cerises précoces.

Les Cerises a bouquet.

Les Griotes.

Les Cerises hatives.

Les Cerises de Monmorency.

Les Bigareaux, on n'en connoît que d'une sorte.

Les cerises se mangent communément en Eté ; les agriotes au sentiment d'un Medecin moderne sont de toutes les cerises les meilleures pour le goût & pour la santé.

Ce fruit humecte & rafraîchit ; il lâche le ventre ; il apaise la soif & excite l'apetit & l'urine ; il est specifique pour les maux de tête : les noyaux de cerises ont la vertu de chasser la pierre du rein & de la vessie étant pris interieurement.

On fait d'excellentes confitures avec des cerises, on s'en sert pour faire du ratafiat & de l'eau clairette : on fait sécher des cerises pour les garder.

Liste des Prunes.

La prune est un des fruits le plus utile qu'on puisse avoir dans un Jardin ; il se mange crû ou cuit, soit au four, soit en confitures, en compote & autrement : il y en a un grand nombre de belles & de bonnes especes ; on commence à manger des prunes dés le mois de Juillet, jusqu'en Octobre dans les années un peu chaudes; car lorsqu'elles sont pluvieuses & froides, ce fruit en ce mois y est tres insipide : voici celles qui meritent être le plus estimées, le *gros damas noir*, cette prune quitte le noyau, elle a la chair jaunâtre, & fort sucrée ; l'experience nous a fait remarquer qu'elle veut être greffée & mise contre le mur en espalier, étant sujette à couler en plein vent. Il y a le petit *damas noir* qui n'est pas si excellent, & qui vient peu aprés.

Le *Poitron*, c'est une grosse prune longue, d'un rouge brun, elle ne quitte pas le noyau ; elle a un petit goût aigrelet, que quelques uns estiment, lorsqu'ils la mangent ; on

s'en ſert en confitures & en marmelade : cette Prune eſt rare aux environs de Paris ; il ſeroit pourtant à propos d'en avoir quelque arbre dans un Jardin étant hative & de bon raport : il y a auſſi le *poitron blanc* dont l'eau eſt plus ſucrée.

Prunes de Dama rouge, eſt un excellente prune, elle quitte le noyau, & a l'eau des plus ſucrées.

Le *Damas blanc* eſt rond & petit, quitte auſſi le noyau, & eſt tres-bonne prune.

Le *Damas violet* eſt plus gros & plus long ; il a l'eau plus relevée & eſt plus recherché.

Le *Damas gris* ou d'*Abricotvert* eſt encore plus gros que les precedens, c'eſt une excellente prune à manger crûë.

La *Prune d'abricot*, il y en a de pluſieurs ſortes, ſçavoir la *jaune*, elle eſt groſſe & longue, c'eſt celle qu'on eſtime le moins, la *rouge* eſt plus groſſe, elle a le goût d'abricot, & la *blanche* qui eſt groſſe auſſi, ronde & d'une eau tres-excellente.

La *Prune diaprée*, eſt violette, longue & fleurie, elle quitte le

noyau, & eſt fort hative ; c'eſt la plus délicieuſe de toutes les prunes; il y a d'autres Diaprées qui ne ſont pas ſi eſtimées.

La *Mirabelle*, cette prune eſt groſſe comme un petit damas, elle quitte le noyau & eſt fort ſucrée ; elle eſt meilleure en confiture que crûë, elle vient mieux de ſauvageon que lorſqu'elle eſt greffée, il y a la groſſe & la petite mirabelle.

La *Prune de drap d'or*, eſt marquetée de rouge, elle quitte le noyau, & a l'eau fort ſucrée.

Le *Perdrigon*, eſt une prune blanche, groſſe & un peu longue, on la mange crûë ou en confiture ; il y a auſſi le *Perdrigon violet*, qui eſt le plus eſtimé ; il a la chair ferme, & l'eau ſucrée, on le mange auſſi en confiture ſi on veut, ou crû ; il y a encore d'autres perdrigons, mais ils ne valent pas les premiers.

L'Imperiale eſt groſſe, rouge, longue, tres-fleurie & d'un goût fort relevé ; c'eſt une des meilleures prunes qu'il y ait.

La *Prune royale* eſt groſſe & ronde, d'un rouge clair, fort fleurie & d'une eau fort ſucrée.

Le *Damas d'Espagne* eſt une prune rouge & ronde, fort groſſe & quitte le noyau ; ſon arbre charge beaucoup.

Le *Moyeu de Bourgogne*, c'eſt une prune longuette, jaune dedans & dehors, on l'employe pour faire des confitures, elle n'eſt point bonne autrement,

L'Iſle verd eſt une prune tres-longue & menuë ; meilleure en confiture que crûë.

La *Prune de Monſieur* eſt une prune violette aſſez groſſe, dont la chair eſt jaune, elle quitte le noyau & a l'eau fort ſucrée quand les années ſont chaudes.

La *Mignone* eſt une prune groſſe & longue, blanche & marquetée de rouge ; elle quitte le noyau & a l'eau tres excellente.

La *Reine-Claude*, reſſemble à un damas blanc ; cette prune eſt ronde & un peu platte, & quand elle meurit tard, c'eſt une prune des plus eſtimées.

La *Prune Datte*, eſt de deux ſortes ; il y a la blanche & la rouge ; elles quittent le noyau, & ſe gar-

dent long-tems ſur l'arbre, & cüeillies, on les mange crûës & en pruneaux.

La *Sainte-Catherine* eſt une groſſe prune blanche, plus platte que longue ; il eſt rare qu'elle quitte le noyau, elle a l'eau ſucrée, & meilleure en pruneaux que crûe.

Le *Saint Julien*, c'eſt une prune d'un violet foncé, elle ne quitte point le noyau, & ſe fane ſur l'arbre ſur lequel elle reſte juſqu'a ce qu'il gele.

L'*Imperatrice* eſt un gros damas violet, qui eſt rond, tres fleuri & qui charge beaucoup ; cette prune a la chair jaune & l'eau excellente.

Le *Damas violet* eſt long & bien fleury ; c'eſt une prune tres-excellente, & qui ſe mange fort tard.

Les prunes humectent, rafraîchiſſent & lâchent le ventre ; elles apaiſent la ſoif & donnent de l'appetit ; on en confit & on en fait ſécher au four.

Des Abricots.

Il faut convenir que l'Abricot eſt un fruit tres-excellent & dont on fait d'autant plus de cas, qu'il vient

preſque des premiers ; il y en a de deux ſortes, ſçavoir.

Le *petit Abricot*, qui vient le premier, & *l'Abricot* ordinaire. Un Auteur moderne en matiere de medecine, dit que les Abricots ſont des fruits tres agréables au goût & dont on ſe ſert plûtôt pour le plaiſir que pour la ſanté ; il dit neanmoins qu'ils ſont humectans & rafraîchiſſans, qu'ils excitent l'apetit, & qu'ils provoquent l'urine & les crachats ; qu'ils ſont bons pour l'eſtomac, & que l'infuſion d'abricot eſt tres-bonne pour calmer les ardeurs de la fiévre.

On confit les Abricots, on en fait ſécher au four où au Soleil pour les conſerver & pour s'en ſervir en Hyver : on en met auſſi en compote, quand ils ſont verds ou meurs ; on peut voir comment cela ſe fait à chaque article où il en eſt traité.

Des Pêches.

Avant-Pêche muſquée, elle eſt blanche, & a l'eau fort ſucrée ; c'eſt la premiere qui ſe mange.

Pêche de Troye, elle a la chair rouge ; elle eſt aſſez groſſe, d'un fin relief,

&

& se sert presque en même tems que la precedente.

Pêche Magdelaine, c'est une grosse pêche ronde & qui a la chair rouge, son eau est fort sucrée.

Pêche Magdelaine blanche, elle est encore plus grosse que la precedente, & n'est pas si délicate.

Pêche Royale, est rouge, plus longue que ronde, elle a peu d'eau.

Pêche Chevreuse, elle est d'un rouge fort vermeil, son eau est fort sucrée & relevée, elle est un peu longue & d'une grosseur raisonnable.

Pêche d'Italie, elle est plus grosse que la précedente & plus pointuë, au reste c'est une pêche d'un fin relief.

Pêche Chanceliere, elle est fort grosse, & une des meilleurs Pêches qu'il y ait.

Peche Bourdin, elle est toute ronde, fort rouge & d'une mediocre grosseur; on prétend qu'elle est meilleure en plein vent qu'en espalier.

Pêche violette, elle est plus longue que ronde, c'est une pêche qui charge beaucoup, & dont l'eau est fort relevée & qui est hative.

Pêche violette tardive, elle est grosse, belle à voir & d'une eau tres relevée; quand l'Automne est belle on la mange en Octobre.

Pêche Admirable, elle est grosse, belle & tres bonne, de figure presque ronde, & tres-fondante.

Pêche pourprée, autrement ditte *Pêche nivette*, elle est presque ronde. d'un rouge foncé, fort charnuë & d'un fin relief.

Pêche d'Andilly, est tres grosse, ronde, charnuë, blanche dehors & dedans, & d'une eau fort sucrée.

Pêche Persique, est une Pêche tres-grosse, plus ronde que longue, elle est rouge & pointuë, avec de petites bosses sur la peau; c'est une bonne Peche, pleine d'eau, qui charge beaucoup à plein vent.

Pêche Bellegarde, elle est belle, grosse & ronde, sa chair est peu rouge dedans & dehors, elle est tres-bonne & assez tardive.

Pêche Rossane, elle est jaune dehors & dedans; elle vient excellente dans les climats un peu chauds.

Pêche Belle-de-vître, est une tres grosse Pêche camuse, charnuë plei-

ne de bosses, elle est tardive & des plus excellentes.

Pêche de Pau, est une bonne Pêche, sujette neanmoins à pourrir dedans.

Pêche mignone, est une Pêche qui est plus plate que ronde, elle est assez grosse & fort colorée dehors & dedans, c'est une excellente pêche.

Brugnon musqué, c'est une grosse Pêche qui est tres-excellente & dont l'eau est fort relevée.

Alberge, il y en a de trois sortes, sçavoir, l'Alberge jaune, la rouge & la violette; la premiere est la plus excellente.

Outre que les Pêches sont des fruits qui flatent beaucoup le goût, elles ont encore la proprieté de corriger les haleines puantes, par leur odeur agréable; elles rafraîchissent; elles humectent & lâchent le ventre; il y en a qui mangent les pêches avec du sucre, on prétend qu'étant ainsi mangées, elles en sont plus salutaires. On en mange de confites comme on a dit; on mange ordinairement les pêches dans du vin: on fait aussi sécher des pêches au four ou au Soleil, aprés leur

avoir ôté la peau & le noyau, & c'eſt ainſi qu'on peut les conſerver long-tems; on en fait auſſi une compote.

Des poires d'Eté.

Petit muſcat, ou *ſept en gueule*, cette poire eſt d'eſpece hative ; elle eſt en ſa maturité dés la fin du mois de Juin & au commencement de Juillet.

La *Cuiſſe-Madame*, eſt menuë & longue, d'un rouge gris, elle a la chair ferme, & l'eau fort ſucrée.

Le gros & petit Blanquet, ſont des poires excellentes, & dont l'eau eſt fort relevée ; elles ſont toutes deux jaunes & ſe gardent aſſez.

L'Amiré, eſt une petite poire ronde, tres muſquée & ſucrée.

L'*Amiré Joannet*, eſt plus petite & plus longue, & ſe mange vers la Saint-Jean.

Le *Muſcat robert*, eſt une petite poire fort jaune & ambrée, d'un bon goût, & qui charge beaucoup.

La *Poire à deux têtes*, eſt ronde, verdâtre, elle a beaucoup d'eau, & eſt excellente poire.

L'Oignonet, il y en a de deux ſortes, le gros & le petit ; elles ſont rondes, plattes & jaunes, elles ont l'eau relevée.

Le *Citron des Carmes*, ſe mange en Juillet & en Août.

Le *Rouſſelet de Reims*, eſt une poire brune & muſquée, & qui eſt excellente.

Le *petit Rouſſelet*, eſt une petite poire longuette rouſſe & jaune, & qui prend quelquefois un peu de rouge, du côté que le Soleil frape deſſus.

La *Caſſolette* ou *friolet*, c'eſt une poire longue & verdâtre, dont l'eau eſt muſquée, & d'une chair tendre.

La *Bergamote d'Eté*, ou Milan de la beuvriere, eſt une groſſe poire verte, brune & fondante, ſemblable à la Bergamote d'Autonne, elle eſt tres-bonne.

La *Fondante de Breſt*, eſt longuette & bonne poire, charge beaucoup & reſſemble aſſez à la deux-têtes.

La *Poire d'Orange*, eſt jaune, & un peu rougeâtre; quand elle eſt meure, elle veut être mangée a point, autrement elle devient cotoneuſe.

Le *Léche Frion*, eſt une poire un peu longue, d'un gris rouge, elle charge beaucoup & eſt bonne.

La *Robine*, eſt une poire platte & ronde; elle eſt caſſante, d'un goût muſqué & des meilleures; il y a la groſſe & petite robine.

Le *Bon Chrêtien d'Eté muſqué*, il eſt plus rond & plus petit que le bon chrétien d'Eté ordinaire; il a la peau lice & la chair dure, d'un goût fort relevé & d'une eau fort ſucrée.

Le *bon Chrêtien d'Eté ordinaire*, autrement dit, *Gracioli*, eſt une groſſe poire jaune, tendre, lice & longue, pleine d'eau, bonne & ſucrée.

La *Poire de Chartrain*, groſſe poire tachetée de petites marques rouſſes, inconnuë aux environs de Paris, tres-commune en Bourgogne, & tres bonne poire, à demi beurrée, particulierement dans les terres legeres; mais pour cela il faut la manger dans ſon point de maturité, autrement elle eſt cotoneuſe.

Poires d'Autonne.

La *Verte-Longue*, ou *Moüille-bouche*, eſt une poire longue & verte,

quoique meure, elle est fort beurrée & fondante, & d'une eau tres-relevée.

La *Verte-longue suisse*, son bois est rayé de jaune & de verd, & son fruit est tres panaché, c'est une tres-bonne poire.

La *poire d'Angleterre*, est longue & pointuë, plus blanche que jaune, elle est tres beurée.

Le *Beurre rouge*, est une grosse poire longue, non pointuë, fort colorée, tres-beurrée, d'une eau fort sucrée & d'un bon relief, elle meurit hors de l'arbre.

Le *Beurré gris*, est une poire assez connuë, & pour en avoir qui se garde long tems, il faut le laisser sur l'arbre jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même & en mettre quelques arbres au Nord ou au couchant.

Le *Beurré blanc*, autrement dit *Doyenné*, est une grosse poire qui a la couleur d'un citron, & qui est tres-fondante.

Le *Messire-Jean*, il y en a de trois sortes, le *doré*, le *gris* & le *blanc*, celui-ci est le plus hâtif, le plus tendre & qui a l'eau moins sucrée. Le

Messire-Jean doré est d'un goût plus relevé, & le Messire-Jean gris est plus tardif, l'eau en est fort sucrée.

Le *Sucre-verd*, est une poire assez grosse, qui ressemble à la verte-longue, excepté que cette poire est plus courte; elle est toûjours verte & tres beurrée.

La *Bergamote commune*, est une tres-grosse poire verte, licée, platte, tres-beurrée & fondante, qui meurit hors de l'arbre & devient jaune, en meurissant elle se garde assez long tems.

La *Bergamote Suisse*, est une poire platte, toute rayée de verd & de jaune, elle est fort beurrée & d'une eau tres relevée.

Le *Petit oing*, est une poire un peu grosse, presque ronde, de figure inegale, plus verte que jaune, & des plus beurrées.

La *Bellissime d'Autonne*, est une poire grosse, tres longue & pointuë, d'un rouge vermeil, d'une eau fort sucrée & à demi beurrée.

Le *Poire de Lansac*, ou la *Dauphine*, est une petite poire ronde, licée & jaune, des plus fondantes &

des meilleures, elle se mange pendant un long-tems.

Poires d'Hyver.

La *Virgouleuse*, est une grosse poire longue & verte, qui jaunit en meurissant; elle est beurrée, d'une eau tres-agréable.

L'*Ambrette*, est une poire ronde, verdâtre & grise dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres legeres; elle est beurrée, & a l'eau d'un fin relief.

La *Marquise*, c'est une poire grosse & verte, qui jaunit en meurissant, & qui a assez de rapport au bon chrêtien d'Hyver; elle a la queuë longue & menuë, l'eau douce & musquée; c'est un fruit beurré.

La *Poire d'Epine*, est une poire verte, presque ronde, aïant une petite tête vers la queuë; elle est d'un goût musqué, tres beurrée & d'un fin relief.

La *Loüise-bonne*, est une poire fort grosse faite en maniere de perle, blanchâtre & tres beurrée quand on ne se presse pas de la manger.

Le *Martin-sec*, est une poire plus

longue que ronde, d'un rouge gris marquetté, d'une eau fort relevée & sucrée, elle charge beaucoup, & se mange pendant un long-tems.

Le *Citron musqué*, est presque rond, jaune & rouge, l'eau est d'un goût fort relevé.

Le *Bon Chrétien d'Espagne*, est une grosse poire longue, d'un beau rouge, & dont l'eau est fort agréable.

La *Poire de Jalousie*, est une grosse poire jaune, un peu pointuë vers la queue; elle est fort beurrée & d'un re ief tres-fin.

Le *Bezy quaissoy*, est petit & presque rond, beurré & de couleur brune.

La *Rousseline*, est une petite poire un peu longue, pointuë & jaune, d'un beurré tres-fin & d'un goût musqué.

La *Bergamotte Crasane*, est une poire grosse & platte, d'un gris jaunâtre, tres-beurrée & d'une eau fort relevée & sucrée.

L'*Echasserie*, est une poire assez grosse, un peu ovale, jaune, d'un fin beurré, & d'une eau musquée.

La *Poire de Satin*, est presque ron-

de, blanche & ſatinée, elle a la chaire fondante & l'eau tres-ſucrée.

Le *Colmar*, eſt une groſſe poire preſque ronde; elle eſt beurrée & d'une eau fort relevée.

La *Merveille d'Hyver*, eſt d'une figure ronde, de figure inégale, d'un beurré fin, un peu verdâtre, & d'une eau fort relevée.

Le *Franc-réal*, eſt une groſſe poire preſque ronde, d'un jaune marqueté; c'eſt une poire bonne à cuire & dont on fait des compotes.

Le *Saint Germain*, eſt une groſſe poire longue, & tres beurrée, aſſez ſemblable à la virgouleuſe; cette poire eſt tres excellente.

Le *Certeau*, eſt une poire longue & menuë, jaune & rouge, bonne en compote.

Le *Bon Chrètien d'Hyver*, qui eſt de deux ſortes, ſçavoir, le *doré*, qui eſt le plus tendre & le premier meur, & le *bon Chrétien d'Auche*, qui eſt tres long : ce fruit eſt ſujet aux tigres, ſi on le met le long d'un mur expoſé au Midy.

L'*Orange d'Hyver*, eſt une groſſe poire ronde, verte ſur l'arbre & qui

jaunit en meuriſſant ; elle a l'eau fort ſucrée & tres-relevée.

Le *Rateau gris*, ou poire de livre, eſt une groſſe poire bien excellente à cuire.

La *Paſtorale*, eſt une poire jaune licée & longue, fondante & d'un relief tres-fin, elle ſe garde long-tems.

La *Bergamote bugy*, eſt une groſſe poire preſque ronde, & un peu menuë vers la queuë, d'un jaune verd & tres beurré.

Le *Saint Lezin*, eſt une poire longue & verte, elle jaunit en meuriſſant ; elle a l'eau muſquée, elle eſt fort délicate à garder, quoique fort tendre de ſon naturel.

L'*Angelique*, cette poire eſt groſſe, longue & ſe mange fort tard ; on l'appelle autrement le Saint Martial.

Le *Bezy de Chaumontel*, eſt une groſſe poire beurrée, dont l'eau eſt tres-relevée, ce fruit va fort loin.

La *Bonne de Soulers*, eſt une poire ſemblable à la Bergamote d'Hyver ; elle eſt tres beurrée, d'un fin relief & ſe mange des dernieres.

Il y a comme on peut voir, un

grand nombre d'especes de Poires differentes les unes des autres, tant en couleur, en grosseur qu'en goût & en odeur. Les poires ont beaucoup de proprietez ; elles excitent l'apetit, fortifient l'estomac ; cependant l'usage des poires est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique.

Pour rendre les poires de plus facile digestion, on les fait cuire avec du sucre, soit en compote ou autrement ; on mange ordinairement les fruits au déssert, on en fait rsecher au four, on en met en confiture.

Des Pommes.

Les Pommes sont des fruits assez connus & fort en usage parmi les alimens : ces fruits sont de garde, ce qui fait qu'il faut en avoir dans les Jardins ; il y en a de plusieurs sortes : voici quelles elles sont.

La *Passe-Pomme*, c'est la premiere qui se mange de toutes les pommes ; elle est tendre & d'une chair tres-seche.

La *Calville d'Eté*, est rouge dehors & dedans, c'est une tres excel-

lente pomme, dont on fait des compotes.

Le *Rambour*, eſt une pomme rayée, ronde, groſſe, hâtive & foüettée de rouge; il y a le Rambour blanc, qui eſt gros & plat, & dont l'eau eſt excellente.

La *Reinette blanche*, eſt d'une ſubſtance fort tendre & d'une eau mediocrement relevée.

La *Reinette rouſſe*, eſt plus groſſe & plus ferme, ſon eau eſt d'un plus fin relief, & ſe mange pendant long-tems.

La *Reinette griſe*, eſt la meilleure de toutes les pommes; elle a la chair plus ferme, l'eau plus ſucrée & relevée, & ſe mange juſque vers la Saint Jean.

La *Reinette d'Angleterre*, eſt une pomme qui eſt tres-belle & groſſe; elle a la peau blanche, licée, elle eſt de figure plus ronde que longue, d'une eau fort ſucrée & d'un fin relief; elle ſe mange pendant un long-tems.

La *Calville*, eſt une pomme fort groſſe, licée, d'une chair fort tendre & de bon goût; elle eſt rouge de-

dans dans les terres legeres, & dans les terres fortes & humides, elle a la chair blanche, & n'est pas si bonne.

La *Calville blanche* à côte, est une tres-belle pomme, de bon goût, & qui se garde long-tems.

Le *Cour pendu*, est une pomme grise; il a l'eau tres bonne & se mange pendant un long-tems.

Le *Chataignier*, est une grosse pomme blanche, rayée de rouge dont la chair est ferme, blanche & de bon goût.

Le *Courpendu rouge*, est petit; mais au reste c'est une pomme tres-agréable à manger.

La *Bardin*, est une pomme d'une grosseur mediocre, platte & d'un gris fonds rouge, d'une eau fort relevée & musquée; elle se mange jusqu'à Noël.

Le *Fenoüillet*, il y en a de deux sortes; sçavoir le *gris* qui ne sent point lorsqu'on le mange, & le *Fenoüillet* blanc, qui est tres rare, & qui a l'eau aussi relevée.

La *Pomme d'Apis*, est une pomme fort à la mode aujourd'huy; elle

n'a point d'odeur ; elle eſt ronde, jaune & d'un beau rouge du côté où elle eſt frapée du Soleil ; elle a l'eau fort douce & fort agréable.

La *Pomme de drap d'or*, ainſi ápelée parce qu'elle a la peau tachetée de marques ſemblables à de l'or ; c'eſt une eſpece de Reinette, tres-excellente & qui dure long-tems.

La *Reinette de Bretagne* eſt encore une excellente pomme.

Toutes les Pommes ont de tres-grandes vertus ; elles ſont pectorales ; elles excitent le crachat ; elles apaiſent la ſoif & la toux ; elles lâchent le ventre ; elles ſont aperitives & rafraîchiſſantes ; elles ne ſont point propres aux perſonnes qui ont l'eſtomac debile.

Les Pommes cuites ſont meilleures pour la ſanté que les crûës, & celles qu'on mange l'Hyver ſont plus ſaines que les autres qui ſe mangent plûtôt ; plus les pommes ſont dorées, plus elles ſont ſalutaires : on fait une gelée de pomme qui eſt tres excellente ; on met ſécher les pommes au four, comme les poires, & on les apelle pommes tapées.

Un curieux aura lieu d'être content du choix des fruits dont on vient de donner des listes ; tâchons à le satisfaire sur ce qui nous reste à traiter du Jardin potager, comme on a déja fait dans tout ce qui a été dit cy-devant.

CHAPITRE XXII.

LE JARDIN POTAGER.

Des Melons, Comcombres & autres semblables fruits de Jardin.

NOus avons déja parlé des differentes sortes de terres, & comment on pouvoit les connoître, qui sont des conditions tres nécessaires pour avoir un bon potager ; nous avons aussi dit quelque chose des arrosemens & des labours qui y convenoient : voyons à present de quelles parties ce Jardin doit être composé, & commençons par la Meloniere & les fruits qu'on y éleve.

De la Meloniere.

Pour bien dresser une meloniere dans les formes, vous choisissez dans l'enceinte du Jardin le lieu le plus à l'abry du mauvais vent, que vous fermez d'une espece de mur fait avec de la grande paille, & que vous affermissez, & arrêtez avec de bons pieux fichez en terre & à côté, crainte que les vents ne la renversent. Il y aura une porte qui fermera à clef pour en empêcher l'entrée à toutes sortes de personnes.

Dans cet espace de terre qui sera de telle grandeur que vous le souhaiterez, & clos comme on vient de le dire, vous ferez vos couches avec du fumier de cheval, amassé durant l'Hyver, à mesure qu'on le tire de l'écurie, & mis en monceau proche ou dans la Meloniere même.

Dés le mois de Janvier, on commence à dresser les couches pour les premieres salades, prenant du fumier sorti tout récemment de dessous les chevaux, qu'on mêle avec celui qui est en monceau, afin que le premier réchaufe l'autre.

De la maniere de faire les couches.

Ces couches se font de toute la longueur de la Meloniere, de quatre pieds de large, & d'autant de haut, laissant un sentier tout autour pour y remettre du fumier chaud quand on s'aperçoit que les couches peuvent avoir perdu presque leur chaleur, & qu'elles semblent morfondües.

Une couche pour être bien dressée doit être égale par tout & bien foulée aux pieds ; on met par dessus environ l'épaisseur de huit à neuf poûces de terreau, qu'on épanche uniment ; on acheve de dresser cette couche tout à l'entour en tenant à son bord un ais sur le côté, & foulant un peu le terreau avec la main contre l'ais.

Les couches doivent toûjours être dressées six jours avant que d'y semer les graines, afin que la grande chaleur du fumier se dissipe pendant ce tems-là, & qu'il ne leur en reste qu'une moderée, ce qu'on éprouve en fourrant le doigt dans le terreau.

Quand une couche est en bon

état, on ſeme les graines de *laitües* ſur celles qu'on aura faites au mois de Janvier, avec un peu de *cerfeüil*, pour avoir des premieres ſalades. Puiſque nous ſommes ſur cet article, nous ne le quiterons point que nous n'aïons dit ce qu'on doit obſerver à l'égard de ces premieres laitües, puis nous reviendrons aux Melons.

Comment avoir des laitües promtement.

Pour faire que les laitües levent promtement, on en met tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures, puis on la met dans un ſachet de toile en quelque lieu chaud, pour la laiſſer égouter, afin que le germe ſoit formé avant qu'on la ſeme.

Elle veut être ſemée fort épaiſſe, & en raïons faits avec le manche de la bêche, ou quelque bâton aprochant de cette groſſeur : on couche pour cela ce bâton ſur le terreau, on apuïe deſſus, en ſorte qu'il entre preſque tout à fait, puis on ſeme la laitüe, qu'on recouvre auſſitôt, & par ce moïen on a de belle ſalade en peu de tems. On peut faire

aussi tremper la graine de cerfeüil qui levera bien vîte ; voilà pour ainsi parler, l'emploi des couches qu'on fait en Janvier, car il est trop-tôt pour semer les Melons.

Ce n'est que vers le quinze ou le vingt du mois de Février que ce travail se fait, sur d'autres couches dressées comme celles dont on vient de parler. Il faut que la graine de Melon trempe vingt-quatre heures avant que d'être mise en terre, & faire choix de la meilleure, & de la mieux nourrie.

Pour semer cette graine avec méthode, on fait de petits trous sur le terreau avec le doigt, profonds d'environ un bon poûce & distant l'un de l'autre de trois à quatre ; chaque trou contiendra deux ou trois semences, sauf à en éclaircir le plan, au cas qu'elles levent toutes.

Vous couvrez proprement ces graines de bonnes cloches de verre, avec des paillassons par dessus pendant les frimats, qui sont fort sujets à les détruire ; quand on les y laisse exposées. Ces paillassons doivent être apuïez sur des traverses de bois

de la grosseur d'un échalats, lesquelles sont soûtenuës avec des fourchettes fichées en terre au bord de la couche.

On laisse environ quatre poûces d'espace entre les paillassons & la couche ; & en cas qu'il survienne quelque gelée, nége ou autres frimats, il faudra couvrir tout l'espace qui sera entre la couche & les paillassons avec du grand fumier chaud, jusqu'à ce que le mauvais tems soit passé.

Si vôtre graine par malheur avoit trouvé la couche trop chaude, & qu'elle ne fût pas levée en peu de tems, vous en semerez d'autre, soignant de réchaufer vôtre couche par les côtez avec du fumier de cheval, sorti récemment de l'écurie.

Quand les Melons sont levez, on leur laisse croître jusqu'à quatre ou cinq feüilles, puis on les replante sur d'autres couches construites comme les précédentes ; & pour cela, on fait des trous au milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & on y plante des Melons, levez en motte avec la houlette de Jardinier.

Le soir à Soleil couché & aprés, est le vrai tems de planter les jeunes Melons : Il faut choisir un beau jour, le plan s'en portera mieux. Vous couvrirez ces plans de maniere qu'ils ne voïent de quatre jours le Soleil, vous les arroserez les premiers jours aprés qu'ils auront été transplantez, afin qu'ils reprennent plus vîte.

On y laisse les cloches de verre, jusqu'à ce que le fruit soit déja gros, & autant de tems que le fruit pourra tenir sous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, crainte que ces plans n'étouffent.

Depuis les dix heures du matin jusqu'à quatre aprés midy, il est bon de lever les cloches de dessus les Melons pour les fortifier contre le mauvais tems, en cas qu'ils soient déja forts, & de les recouvrir sur le soir.

Lorsqu'on voit que le plan languit & ne profite pas bien, on l'arrose à demi pied prés de sa racine avec de l'eau où l'on aura fait infuser de la fiente de pigeon.

A mesure que les Melons prennent des forces, on prend soin d'en

châtrer les principaux jets, & lorsqu'il y a trois ou quatre Melons noüez sur chaque jet, on arrête sa traînasse à un nœud au-dessus de celui où est le fruit.

Il est important de bien étendre sur la couche de côté & d'autre les jets des plans, afin de donner plus d'air aux jeunes Melons. Quand ils sont gros comme le poing, on cesse de les arroser, si ce n'est dans une excessive secheresse, que les feüilles se fanent & jaunissent; en ce cas un peu d'eau à chaque pied languissant ne peut que leur bien faire.

Pour que le fruit ne sente point le terreau, on met des tuileaux dessous, il en meurit aussi plus volontiers; quoique sans ce secours, on ne laisse pas de voir des Melons parvenir à une maturité parfaite & ne contracter aucun goût de fumier.

Tout petit jet inutile doit être rogné, si ce n'est que le fruit soit trop découvert, & qu'il ait besoin de quelques feüilles pour favoriser son accroissement.

Pour sçavoir quand un melon est bon à cueillir, on regarde à la queüe, qui

qui ſemble alors vouloir ſe détacher du fruit, s'il jaunit en deſſous, c'en eſt encore une marque, ainſi que quand le petit jet qui eſt au nœud, ſe deſſeche, & lorſqu'en le fleurant, on y trouve de l'odeur.

Les Melons brodez ſont ordinairement douze ou quinze jours à ſe façonner, avant que d'être meurs; les autres jauniſſent quelques jours auparavant que de les cüeillir.

Si c'eſt pour envoïer au loin, vous cüeillirez vos Melons dés qu'ils commenceront à tourner, ils s'acheveront de meurir en chemin. Si c'eſt pour manger promtement, il faudra les cüeillir dans leur parfaite maturité, les mettant dans un ſeau d'eau fraîche tirée du puits, & les laiſſant rafraîchir comme on fait le vin; leur goût ſe perfectionne par ce moïen.

On doit s'aſſujetir à viſiter la Meloniere au moins quatre fois le jour au tems de leur maturité, autrement il arriveroit qu'il y en auroit qui tourneroient trop, & qui perdroient par-là de leur relief, étant trop molaſſes & aqueux.

Du choix des Melons.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert ni trop meur, qu'il soit bien nourri, aïant la queüe grosse & courte, pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans, & qu'il sente comme un goût de gauderon, quand on le porte au nez.

Des Concombres.

Ils se sement comme les Melons sur couche & en même tems, & on les transplante de la même maniere; on en met en pleine terre dans le mois de May. Ils veulent être beaucoup arrosez pour donner quantité de fruits; on coupe les jets superflus, & ceux qui n'ont que des fausses fleurs.

Il ne faut pas tant les dégarnir de feüilles que les Melons, si on veut que leur fruit grossisse eu peu de tems; ils aiment la fraîcheur : on seme aussi les concombres dans des trous remplis de terreau sans autre façon.

On ne cüeille les concombres

qu'à meſure qu'on en a beſoin, dautant qu'ils groſſiſſent toûjours. Le veritable tems de les manger bons, eſt auparavant qu'ils commencent à jaunir, car aprés ils ne font que durcir.

Des Citroüilles.

Les citroüilles ſe ſement en trous remplis de terreau ; on les met en un endroit du Jardin fort ſpacieux à cauſe qu'elles étendent leurs bras fort au loin ſans donner du fruit : il faut les tailler comme les Melons & ne leur ôter que les petits bras, laiſſant courir le maître jet ſans l'arrêter ; dautant que c'eſt lui qui produit le plus beau fruit ; on en conduit proprement les jets ſur terre, laiſſant des ſentiers pour les cerfoüir dans le beſoin, les ſarcler & les arroſer.

Les trous dans leſquels on les tranſplante, doivent avoir deux toiſes de diſtance entre eux : les citroüilles ſecüeillenr lorſqu'elles ſont bien Aoûtées, c'eſt-à-dire dans leur maturité : on en mange dés le mois d'Août. & on peut les laiſſer ſans

les cüeillir jusqu'à ce que les premieres fraîcheurs se fassent sentir ; c'est ordinairement le matin que cela se pratique, puis on les met essuïer en monceaux à la chaleur du jour, pour les serrer aprés dans un endroit temperé, & sur des planches sans se toucher ; il faut sur tout les préserver de la gelée, car elles se pourriroient toutes.

Les *Potirons*, *Bonnêts de Prêtres*, *Trompettes d'Espagne*, *Courges* & autres fruits semblables, se cultivent de même que les citroüilles, excepté qu'il y en a parmi eux qui veulent des apuis comme des pois ; mais on juge bien qu'ils doivent être plus forts à cause de la pesanteur du fruit des premiers.

La graine de citroüilles se ramasse à mesure qu'on mange les fruits ; on la laisse sécher à l'air, puis on la serre où les rats ne puissent point l'endommager ; il faut en faire la même chose à l'égard des graines de Melons & Concombres.

CHAPITRE XXIII.

Des Artichaux, Cardons d'Espagne & Asperges.

IL y a de deux ſortes d'artichaux, les *violets* & les *verds*. Les *œilletons* qui ſont à côté des vieux pieds ſervent de plan; il faut les mettre en bonne terre, bien meuble & bien amandée. C'eſt ordinairement au mois d'Avril & aprés que les gelées ſont paſſées que les œilletons ſe plantent, aprés les avoir ſéparez de leur mere avec le plus de racines qu'il eſt poſſible, pour en faciliter la repriſe: s'ils ſont forts, ils donneront du fruit dés l'automne ſuivant.

Ils ſe plantent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre, & il eſt bon, crainte qu'il n'en manque quelques-uns, d'en mettre toûjours deux, à quatre bons doigts l'un de l'autre, d'eſpace en eſpace ſous le trait du cordeau, à condition, s'ils reprennent

tous deux, d'en ôter le plus foible.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver, que d'être labourez de tems en tems, pour aiderleurs racines à s'étendre, & en bannir les méchantes herbes.

Quand l'Hyver eſt venu, on a ſoin de les couvrir avec du grand fumier pour les préſerver de la gelée; il eſt bon de les buter dans les terres legeres & ſabloneuſes ſeulement; car en agir ainſi dans les fonds humides, c'eſt riſquer de les faire pourrir.

On butte les artichaux, & on les couvre le plus tard qu'on peut, prenant garde néanmoins de ne pas être ſurpris par les fortes gelées.

Pour avoir du fruit en Automne, il ne faut que couper la tige de ceux qui auront porté du fruit dés le Printems; on doit aprés cela les entretenir de labours, les arroſer dans le beſoin, & ôter les petits œilletons qui naiſſent à côté.

Aprés l'Hyver, on découvre les artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu à peu; crainte que les fraîcheurs ne les ſurprennent, c'eſt-

à dire que ce travail se pratique à trois reprises de quatre en quatre jours. Cela fait, on les laboure, & on les déchausse pour les œilletonner, n'en laissant sur chaque pied que deux des plus forts pour donner du fruit.

Pour tirer des cardes d'artichaux, on se sert des vieux pieds qu'on veut rüiner; car il est bon de cinq en cinq ans d'en renouveller quelque quarré, parce que la plante se lasse à la fin de produire, & ne donne que de petites pomes.

Les premiers fruits étant cüeillis, on coupe les tiges le plus prés de terre qu'il est possible, cela fait pulluler les pieds, & qu'ils jettent quantité d'œilletons qui sont bien beaux, & qui étant élevez à trois pieds de haut, doivent être liez avec de la grande paille sans les serrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier; cela les fait blanchir.

Vous pouvez les laisser jusqu'aux grandes gelées que vous les arracherez peur les mettre en un lieu où le froid ne penétre point.

Des Cardons d'Espagne.

Quant aux *Cardons d'Espagne*, ils se multiplient de graine, qu'on seme dans des trous remplis de terreau, on met deux ou trois graines dans un même trou, on observe au reste ce qui a été dit pour les artichaux; la culture en est semblable.

Des Asperges.

Elles viennent de graine & se sement sur planche dont la terre a été bien preparée, & bien amandée. A deux ans, on les leve & on les transplante, voici comment.

On fait des fosses de trois pieds de large & d'un & demi de profondeur, laissant quatre pieds entre deux fosses pour vuider la terre, & la jetter également des deux côtez, l'accommodant en dos de bahut.

Ensuite on donne un bon labour au fond de ces fosses, on y plante les asperges au cordeau, à trois pieds l'une de l'autre, & tout au bord de chaque côté de la fosse, afin qu'elles s'étendent du côté des sentiers qu'on peut labourer plus d'un

bon pied de large en dedans ; étant plantées, on les recouvre d'une bonne terre mêlée de fumier environ quatre doits de haut ſeulement, dautant que par ſucceſſion de tems la terre qui eſt ſur les ſentiers, s'abat dans la foſſe, & la remplit à la fin à niveau du Jardin.

Pour les labours, il ne s'en donne que trois par année, le premier quand les aſperges ceſſent de pouſſer, le ſecond à l'entrée de l'Hyver, & le troiſiéme un peu auparavant que les aſperges commencent à pouſſer.

A chaque labour, on ſoigne de remplir la planche ou foſſe, d'environ quatre doigts, y jettant la terre des ſentiers, & par deſſus il eſt bon d'y répandre environ deux doigts de grand fumier de vieille couche.

On eſt du moins trois ou quatre ans ſans couper aucune aſperge, afin que la plante ſe fortifie en pied, & donne des jets plus forts ; ce tems paſſé, on en coupe tant qu'il en croît, obſervant ſeulement de laiſſer monter les plus petites en graine.

Pour bien cüeillir les aſperges,

il faut ôter un peu de terre d'autour de celles qu'on veut cüeillir, crainte d'en couper d'autres qui poussent. Cette operation se fait le plus bas qu'on peut.

On observera en labourant les planches, s'il n'y a point quelques pieds d'asperges qui soient venus de graine tombée par hazard, alors on les arrachera pour ne laisser que les autres pieds.

CHAPITRE XXIV.

Des Choux & Laitües de toutes sortes.

NOus comtons plusieurs especes de choux, sçavoir les *Choux-fleurs*, les *Romains*, de *Milan*, les *Pancaliers*, ceux de *Gennes*, les *Frisez*, les *Choux pommez*, & autres.

Des Choux-Fleurs.

Ils se multiplient de graine, & cette graine nous vient d'Italie, car celle qui croît en France dégénere

confiderablement, & ne produit rien qui vaille.

Pour connoître fi elle eft bonne, il faut qu'elle ait la couleur vive & brune,& non pas d'un rouge clair, qu'elle foit fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ou deffechée.

Cela obfervé, on feme cette graine au mois de Mars fur couche, en raïons à quatre doigts l'un de l'autre & à claire voïe, puis on la recouvre de fon terreau.

Vers la fin d'Avril, quand les Melons font hors de deffus la couche, on peut encore y femer d'autres choux-fleurs, comme les precedens, ils donneront leurs pommes en Automne, au lieu que les premiers les donnent plûtôt.

Pour les replanter, il faut attendre qu'ils foient affez forts; ou leur coupe le bout de la racine; & on les enterre jufqu'au collet; à trois pieds de diftance l'un de l'autre, & deux rangs feulement fur chaque planche: on foignera de les farcler & les labourer legerement, quand ils en auront befoin, jufqu'à ce que

les feüilles couvrent la terre.

Quand les choux-fleurs commencent à pommer, vous en liez les feüilles avec de la grande paille, pour enfermer la pomme qui se fortifie en peu de tems ; la pomme étant formée, vous les arrachez & les portez dans une serre, cave ou cellier, il n'importe, pourvû qu'il ny gelent point.

Des Choux de toutes sortes.

Ils viennent de graine comme les precedens, & se sement de même sur couche : on en seme aussi en pleine terre sur la fin du mois d'Avril ; Tous choux veulent être arrosez soigneusement les premiers jours qu'ils sont plantez, pour en faciliter la reprise.

Les *Choux à large côte* ne se sement qu'au mois de May, parce qu'ils sont trop susceptibles des moindres fraîcheurs, & se plantent en Juillet, ils pomment en Automne.

Les *Choux blancs pommez*, ceux *d'Auberviliers*, les *Choux rouges*, & les *Choux musquez* demandent la mê-

me culture, ainſi que les *Pancaliers.*

Les *Choux blonds* ne ſe ſement qu'au mois d'Août pour être tranſplantez un peu avant l'Hyver, & en avoir pendant toute cette ſaiſon.

Toutes les eſpeces de choux demandent une terre bien amandée, & bien meuble : on les plante ſur planche, ou à plein quarré comme les choux-fleurs, & on y donne les mêmes ſoins.

Il faut ſoigner d'ôter toutes les feüilles mortes des choux pour plus de propreté, & pour éviter la mauvaiſe odeur qui provient de la corruption de ces feüilles, & qui ſe communique aux choux. On donne ces feüilles aux vaches, cela leur fait avoir du lait.

Pour la graine, vous reſervez de vos plus beaux choux que vous replantez à l'abri des vents froids, & que vous garantiſſez de la gelée en les couvrant de grand fumier ſec. Il y en a qui pour plus de ſureté, portent de ces choux dans la ſerre, où ils paſſent l'Hyver, puis ils les replantent dans le Jardin, où ils montent à graine, qu'on ramaſſe

quand les premieres gousses sont séches, & s'ouvrent d'elles mêmes.

On seme dans le mois d'Août des choux pommez, sur planche, pour leur y laisser passer l'Hyver comme dans une pepiniere, jusqu'au Printems qu'on les replante à l'ordinaire. C'est le moïen d'avoir des choux pommez de bonne heure, si on y aporte d'ailleurs tous les soins necessaires.

Il fait bon semer des choux tous les mois, pendant tout l'Eté, afin d'en avoir toûjours pour remplacer ceux qui meurent par quelque accident que ce puisse être.

Si on ne veut pas arracher le tronc des choux aprés qu'on leur a coupé la tête, ils repoussent de nouveaux jets qu'on nomme *Broccolis* en langage Italien, & *Broques* en François : ils se mangent ordinairement en Carême dans le potage à la purée ; les Broques qui viennent sur les choux Romains sont les meilleures.

Des Laitües.

Il y en a de beaucoup d'especes,

nous avons les *Laitües à coquille*, les *Capucines*, celle de *Gennes*, les *Laitües frisées*, la *Romaine*, les *Chicons & Alphanges*, les *Laitües de la Passion*, les *Crêpes blondes* qu'on seme à la fin de Janvier sur couches & sous cloches, les *Laitües Georges*, les *Mignognes* & les *Crêpes vertes*.

On seme des laitües pendant presque toute l'année, & pour les bien faire pommer, il n'y a qu'à les replanter a demi pied ou un peu plus l'une de l'autre, & les arroser beaucoup, particulierement avant midy.

Celles de Gennes sont préferables à toutes les autres à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hyver sur terre étant transplantées.

Pour les laitües qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croissent les éclaircir, afin que celles qui restent profitent mieux.

On lie les Chicons & Alphanges pour les faire blanchir: il faut toûjours pour cela choisir un beau tems & attendre que la rosée du matin soit essuïée; il y en a, qui pour les faire blanchir promtement, les cou-

vrent chacune de quelque pot de terre, & mettent par dessus du fumier bien chaud.

Pour la graine de laitües de toutes sortes, elle est facile à recüeillir ; il faut les arracher quand on voit qu'il y a plus de la moitié des fleurs passées, & les acôter tout debout contre un mur exposé au Soleil. On les y laisse huit ou dix jours ; la graine s'y meurit tres bien, & lorsqu'elle est séche, on la froisse entre ses mains, on la nétoïe de sa bale, puis on la serre pour s'en servir au besoin, chaque espece à part.

CHAPITRE XXV.

Des Racines.

Des Bettes-raves.

IL leur faut une terre qui soit bonne, bien meuble, bien amandée & labourée profondement ; autrement elles ne font chose qui vaille, pivotent imparfaitement, & perdent beaucoup de leur couleur, ce qui

ſes rend deſagreables au goût, & fait qu'on les rejette.

Les Bettes-raves ſe multiplient de graine, & lorſque l'Hyver eſt paſſé, on les ſeme à claires voies ſur planches : ſi lorſqu'elles ſont levées, on remarque qu'elles levent trop drües, on les éclaircit, à quatre bons doigts l'une de l'autre, & on replante ailleurs celles qu'on a arrachées ; il faut alors enfoncer le plantoir bien avant, & obſerver de ne leur point rogner le pivot.

On ne peut s'en ſervir qu'à la fin de l'Automne, & pour les garantir de la gelée, on les arrache, puis on les porte dans la ſerre où elles ſe gardent enterrées dans le ſable, & d'où on les tire pour s'en ſervir au beſoin.

Pour la graine : on réſerve des plus belles bettes-raves qu'on plante au Printems en quelque petit endroit du Jardin, & là elles donnent leur graine, qu'on ramaſſe lorſqu'elle eſt meure, & qu'on laiſſe aprés être arrachée, un peu de tems expoſée au Soleil, pour perfectionner ſa maturité.

Des Carotes & Panais.

Elles viennent & se gouvernent de même que les bettes raves ; elles ne craignent point le froid en terre, c'est pourquoi on ne prend guéres la précaution de les porter dans la serre ; les *Panais* ne demandent point d'autre culture.

Des Salsifix d'Espagne, autrement Scorsoneres.

Ils se sement en beau tems au Printems, & quand il fait doux, cela se fait en raïons sur planches, quatre raïons à chacune.

Quand ils montent à graine, il est bon de leur donner quelques apuis ; ces plantes se cultivent de même que les bettes-raves. Pour recüeillir leur graine, il faut quatre ou cinq fois le jour les visiter, car elle est sujette à s'épanoüir, & à s'envoler ; c'est pourquoi on ne peut trop soigner à la ramasser.

Des Raves on Raiforts.

On en seme dans tous les mois, depuis qu'on commence à construi-

re les premieres couches, juſqu'au mois d'Octobre. Les premieres ſe ſement en des trous de la hauteur du doigt, diſtant de trois poûces l'un de l'autre; & dans chaque trou on y laiſſe tomber deux ſemences, mettant un peu de ſablon par deſſus, & laiſſant le trou tout ouvert. Les autres raves qui ſuivent, ſe ſement auſſi ſur couches par raïons & en pleine terre.

Pour en avoir de bonne graine, on en laiſſe monter des premieres ſemées, & on la recüeille quand les gouſſes d'en bas s'ouvrent, & laiſſent tomber leur graine.

Des Navets.

On les ſeme au Printems, & dans le commencement de Juillet; toute la difficulté d'y réüſſir conſiſte à bien prendre ſon tems. S'il eſt trop pluvieux, la graine creve & ne germe point; s'il eſt trop ſec, elle ne leve pas, c'eſt pourquoi quand on voit qu'une ſemaille a manqué, il faut donner à la terre un nouveau labour, & reſemer par deſſus des navets.

Quand ils ſont levez, & qu'ils ont même juſqu'à quatre feüilles, les puçeons ſe jettent deſſus & les mangent. C'eſt encore une ſemaille perdüe, & qu'il faut recommencer comme on a dit.

Pour manger de bons navets, ils ne doivent pas être plus de ſix ſemaines en terre, autrement, ils deviennent verreux, ſe cordent, & ſont deſagreables à manger.

On tranſplante des plus beaux navets au Printems pour en avoir de la graine ; on les ſerre pour l'Hyver dans la cave, ou autre lieu exemt de gelée, ſans autre ſoin que de les mettre par monçeaux ou par bottes.

Du Perſil.

Il ſe multiplie de graine qu'on ſeme ſur planche ou en bordure ſur des plattes-bandes, & en raïons éloignez de quatre doigts les uns des autres : la terre en doit être bien meuble, & couverte d'un peu de terreau ; ce travail ſe fait ſi-tôt que les gelées ſont paſſées.

Les feüilles de perſil ne ſont pas ſeulement les parties dont on ſe ſert

en cuisine, on y employe encore les racines, ce qui fait que nous avons compris cette plante dans ce Chapitre.

Pour la graine, on en laisse monter quelque bout de planche, & on ne l'arrache point que tout ne soit meur, ce qui se connoît aisément.

Des Cherüis.

Ces racines se perpetüent par le moïen de la graine, mais mieux de plan, en terre bien meuble, & bien amandée.

Ces plans se mettent en raïons, quatre à chaque planche, & profonds de deux doigts, puis avec le plantoir on fait des trous à six poûces l'un de l'autre, & dans chaque trou, on met deux ou trois de ces jeunes pieds, qu'on éclatte des vieux; il faut les arroser souvent, si on veut les avoir beaux & en quantité; on en tire de terre à mesure qu'on en a besoin, & on laisse le reste qui grossit toûjours.

Des Raiponces.

On ne dira rien ici de la culture

de ces racines, dautant que la nature en prend aſſez ſoin d'elle-même, outre qu'on ne mange que les ſauvages.

CHAPITRE XXVI.

De toutes ſortes d'herbes potageres.

DE LA BETTE-BLANCHE *OU* POIRÉE.

CEtte herbe vient de graine & ſe ſeme au mois de Mars, & quand les plans ont ſix feüilles on les replante, parce qu'elles ſont aſſez forts alors, la terre où on les met doit avoir été bien labourée, & amandée.

On les met ordinairement ſur planches à deux bons pieds l'une de l'autre, & les rangées ſur leſquelles elles ſeront, à même diſtance.

Pour leur faire produire de belles cardes, on ſoigne à les bien labourer avec la binette, à les farcler, & a ne leur point épargner l'eau

dans la necessité, & sur tout pendant les grandes chaleurs.

Quand il est question de cüeillir les cardes, on les tire un peu de côté, crainte d'offenser la souche, qui nourrira celles qui resteront, & reparera par-là le dommage qu'elle a souffert; les bettes-cardes dont il faut faire choix, sont celles dont la feüille est blonde, & rejetter les vertes.

On seme de la poirée pendant tout l'Eté, pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou pour farce, & même si vous en avez à la fin d'Août, vous les laisserez passer l'Hyver comme en pepiniere, & au Printems vous les replanterez pour avoir des premieres cardes.

Pour en avoir de la graine, laissez-en monter des plus blanches & des plus larges sans leur arracher aucunes feüilles: on arrête les montans à des échalats, crainte que le vent ne les abatte; deux pieds au plus suffisent pour se fournir de cette graine, qu'on a soin d'amasser quand elle est meure & bien séche.

Des Arroches, ou Bonnes-Dames.

Cette herbe eſt fort agréable au manger dans le potage, on dit qu'elle porte ſon beurre avec elle : il y en a de deux eſpeces, la jaune & la rouge ; la premiere eſt la meilleure & ſe cultive comme la poirée, excepté qu'on ne la replante point, il ſuffit qu'en la ſarcle, & qu'on l'arroſe dans le beſoin.

Des Chicorées franches.

Il y a pluſieurs eſpeces de chicorées qui ne different entre-elles que par les feüilles, mais qui toutes ſe cultivent de même façon.

On les ſeme vers la mi-Mai ſur couche dont la chaleur eſt paſſée, ou ſur planche couverte de deux bons doigts de terreau, & cette graine veut être jettée en terre à claire voïe, & au cas que les plans croiſſent trop drüs, on les éclaircit pour les faire blanchir ſans les replanter ; ces chicorées étant alors trop ſujettes à monter à graine.

Le veritable tems de les ſemer pour les tranſplanter ſans crainte, eſt

est la fin de Juin & durant tout le mois de Julier ; on en seme aussi en Août pour en avoir tout le reste de l'Automne. Les chicorées se plantent sur planche, comme les chicons, on les lie de même.

Pour blanchir les chicorées, on en lie chaque pied de deux liens de paille ; & durant les grandes chaleurs, si vous voïez qu'elles veulent grainer, creusez la terre à côté du pied, & sans l'arracher, couchez-la en terre ne laissant sortir que le bout des feüilles : Ces chicorées se blanchiront en fort peu de tems.

Il faut observer de les coucher toutes d'un côté les unes sur les autres, comme elles ont été plantées.

La meilleure maniere de faire blanchir promtement les chicorées, est de les lier à l'ordinaire, puis de les couvrir de grand fumier sec, & de les arroser par-dessus de tems en tems, & sur tout pendant les grandes chaleurs. Si c'est en Hyver, on peut se servir de fumier sorti nouvellement de l'écurie ; les chicorées alors blanchiront en peu de tems.

Ceux qui veulent les conserver

pour l'Hyver, les portent dans une ſerre ou cave, & les y enterrent dans du ſablon, leur mettant la racine en haut, & du fumier par deſſus.

Quand à la graine, vous laiſſerez monter des plus belles chicorées, & particulierement de celles que vous verrez qui voudront blanchir d'elles-mêmes; on peut donner à cette graine le tems de bien meurir ſans craindre qu'elle tombe; étant meure, on l'égraine, & on la ſerre pour le beſoin.

De l'endive ou Chicorée ſauvage.

Elle ſe gouverne comme les précédentes, & même avec moins de peine; elle ſe ſeme en raïon ou à plein champ.

Pour la blanchir, on la couvre de grand fumier mediocrement chaud; on la tire de terre au commencement des gelées, & elle ſe porte à la ſerre pour y être accommodée dans du ſablon, ainſi que la chicorée franche.

De l'Ozeille.

Nous en cultivons ordinairement

de deux ſortes qui ſont *l'ozeille à longue feüille*, & *l'ozeille à feüille ronde*; elles ſe multiplient toutes deux de graines, ou de plans éclattez; on les ſeme au mois de Mars ſur planche en raïons, à quatre bons doigts éloignez l'un de l'autre, & en bonne terre bien meuble, & couverte d'un peu de terreau.

Il faut être ſoigneux de ſarcler ces plantes, & quand elles ſeront un peu fortes, de les éclaircir, afin qu'elles profitent mieux : on garnira d'autres planches de ce qu'on arrachera.

Le meilleur moïen eſt de prendre de groſſes touffes d'ozeille, les éclatter, & d'en planter le plan ſur planche à quatre doigts l'un de l'autre, & en raïons, ce travail ſe fait au commencement d'Automne, ou au mois de Mars; ces eſpeces d'ozeilles viennent bien d'une & d'autre façon, durent fort long-tems en bon état ſans qu'on y touche, même juſqu'à dix ou douze ans, aprés lequel tems, il eſt bon de les renouveller par le moïen des plans éclatez.

Il faut les labourer avec la binette, ou piochon du moins trois fois l'année, entre les raïons, & ôter generalement tout ce qui s'y trouvera, puis y mettre tout du long environ deux doigts d'épais de terreau, ou de fumier de pigeon, ou de poules.

Pour la graine elle est facile à recüeillir, car en Eté ces ozeilles montent en quantité, & quand on voit que la graine en est meure, on coupe les tiges des montans prés de terre, puis étant bien sechée, on la nétoïe, & on la serre.

De la Bourrache.

Elle se seme au Printems à plein champ, & à quelque petit endroit separé du Jardin; comme la racine de cette plante resiste à la gelée, on la laisse en terre, & elle repousse au mois de Mars; ou pour mieux faire, il est bon d'en semer plusieurs fois durant l'année, elle en est plus tendre; toute sa culture consiste à quelques legeres labours qu'on lui donne, & à la sarcler.

Pour la graine, on en laissa mon-

ter des plus beaux pieds, & on la ramaſſe avec ſoin.

De la Bugloſe.

Elle ſe cultive de même que la bourrache, ſans autre façon.

Du Cerfeüil.

Il ſe ſeme ſur couche, comme on a déja dit, pour en manger dans la nouveauté, c'eſt une fourniture de ſalades fort agreable, & ſur planche, ou en platte-bande les moins expoſées au Soleil.

Il eſt bon d'en ſemer de mois en mois, afin de le manger plus tendre; on en laiſſe monter à graine quelque bout de planche, ce ſera aſſez pour en fournir amplement.

Du Celleri.

Pour avoir plus long-tems du celleri, on en ſeme à deux fois, parce que le premier ſemé monte aiſément à graine, & devient dur.

On en ſeme d'abord ſur couche au commencement d'Avril; il faut que la graine en tombe fort drüe, & l'éclaircir de bonne heure, au cas

qu'il leve trop épais, afin qu'il se fortifie avant que d'être replanté, autrement il s'étiole trop & ne peut rien faire qui vaille.

Le plus sûr est de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois poûces l'un de l'autre ; il ne faut pour ce travail que faire des trous avec le doigt ; ce premier se peut replanter au commencement de Juin, soit en tranchées profondes d'un bon fer de bêche, & larges de trois à quatre pieds, pour y faire trois à quatre rangées, & y mettre les plans, distans d'un pied l'un de l'autre. Cette méthode se pratique dans les terres séches, c'est la plus commode pour les butter.

Dans les terres fortes on les plante en planches à l'ordinaire, & dans les mêmes distances. Il faut d'une & d'autre maniere soigner de bien arroser ces plans pendant l'Eté, c'est ce qui les rend tendres.

Pour le blanchir, on commence d'abord par le lier de deux liens quand il est assez fort, & toûjours par un beau tems, ensuite on le butte soit de terre, soit de grand fumier sec.

Le Celleri ainſi butté, juſqu'au haut de ſes feüilles dont on coupe les extrémitez, blanchit en moins d'un mois; pour bien faire, & afin qu'il ne ſe pourriſſe point, on n'en doit buter qu'autant qu'on en peut conſommer par ſucceſſion de tems, autrement il riſqueroit de pourrir.

Quand la gelée commencera à ſe faire ſentir, on ſoignera de le bien couvrir, ou de l'arracher en motte tout lié, & le tranſporter dans une ſerre, ou cave, quoiqu'étant bien couvert en terre il puiſſe tres-bien ſe conſerver.

On en ſeme une ſeconde fois à la fin de Mai, & au commencement de Juin, en pleine terre bien preparée, & bien amandée: pour ce qui regarde le reſte de la culture c'eſt la même choſe que ce que nous venons de dire: ce celeri ſe mange durant les mois de Février & Mars.

Pour en avoir de la graine, on en replante à l'écart quelques vieux pieds aprés l'Hyver, qui donnent leur graine en maturité en Août.

❖❖

Du Pourpier.

Il y a le *vert*, & le *doré*; le premier se seme sur couche, & dés que les gelées sont passées ; parceque pour peu qu'il soit couvert de cloches, il resiste assez aux frimats du Printems, au lieu que le *Pourpier doré* est plus tendre, & par conséquent plus susceptible des accidens de la nouvelle saison.

Ce dernier en récompense se seme durant tout l'Eté sur planche bien preparée, & couverte de deux bons doigts de terreau ; la graine en veut être semée à claire voïe.

Etant semée, on la recouvre proprement avec le rateau ; il faut être soigneux de l'arroser avec l'arrosoir, c'est le moïen que ce pourpier leve en peu de tems, & devienne tres-beau.

Il se replante pour en tirer de la graine sur planche en raïons, & les pieds à un bon pied l'un de l'autre: les cotons qu'il jette en cet état en sont plus gros, & meilleurs par consequent à confire.

Pour recüeillir cette graine, on

arrache chaque pied l'un aprés l'autre, on les met sur un drap pour se fanner au Soleil, le soir venu, on la serre à couvert, puis on la remet au Soleil, & on continuë ainsi jusqu'à ce qu'elle s'acheve de meurir, & la marque de sa maturité est lorsqu'elle est noire ; étant ramassée, & bien netoïée, on la serre soigneusement ; celle de deux ou trois ans réüssit mieux que la graine de l'année.

Il y a une espece de Pourpier sauvage, appellé *Porcelaine*, il vient de luy même sans qu'il soit besoin de le cultiver.

Des Epinards.

Il y en a de trois sortes, la *grande espece* à grande feüille, la *petite espece* dont la feüille est plus pointuë, & les épinards à *feüille blonde*. On les seme au commencement du mois d'Août, afin qu'ils se fortifient avant les gelées, & on en peut couper si on veut, ils sont fort tendres alors.

On les seme sur planche en raïons éloignez de quatre doigts l'un de l'autre, on les sarcle proprement quand ils sont levez.

Pour en avoir de la graine, on en reserve quelque bout de planche sans y rien couper; la graine est de deux sortes, celle à piquans, & l'autre sans piquans, & toute ronde: cette derniere produit les épinards blons qui sont les plus délicats.

CHAPITRE XXVII.

Des Légumes.

DES FE'VES.

IL y a de grosses féves, apellées à Paris *féves de marais*, & les petites; voici quelle est leur culture.

Il y en a qui les sement dés l'Avent pour en avoir des premieres, d'autres qui attendent jusqu'au mois de Février, & les autres retardent jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à craindre du côté des gelées. De ces trois méthodes la derniere est la plus sûre, dautant que selon les deux premieres, on risque sa semence, à moins qu'on ne se donne bien des soins aprés.

Les féves demandent une bonne terre, bien amandée, & bien meuble, avant que de les ſemer ; on choiſit celles qui ſont les mieux conditionnées, on les met tremper un jour dans l'eau, afin d'en avancer la vegetation de plus de dix ou douze jours plus qu'ils ne feroient, ſi elles étoient ſemées ſéches.

Il faut les ſemer en raïons, profonds de deux bons doigts, & les mettre environ à un demi pied l'un de l'autre ; quand il y a trois ou quatre de ces raïons de ſemez, on laiſſe un ſentier entre quatre autres pour pouvoir les ſarcler, & les cerfoüir dans le beſoin.

D'autres, pour plus de propreté, ſement les féves en planches ſur des raïons, & dans de petits trous faits au plantoir, cela dépend au reſte de la fantaiſie.

Il faut ſoigner à meſure que les féves croîtront d'en bannir les méchantes herbes, & de les cerfoüir : étant crües, ſi vous remarquez que les puçeons endommagent la tige, vous la leur rognerez, emportant l'infecte avec le plus tendre jet ;

cette operation auſſi arrête les féves & les empêche de ſe trop emporter, & de couler par conſequent, autrement il n'en noüe qu'une partie, tandis que les autres tombent.

Vous mettrez ces rognures dans quelques utenciles pour les jetter au feu, ou bien vous les enterrez dans le fumier, ou en quelqu'autre endroit éloigné des féves, car ces beſtioles y retourneroient.

L'ordinaire des Jardiniers eſt d'en deſtiner quelque planches pour en manger en vert, ſans en cüeillir des gouſſes, & quand ils ont entierement dépoüillé quelque pied, ils en coupent le montant prés de terre, afin qu'il pouſſe de nouveaux jets, qui porteront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Les féves qu'on deſtine pour ſemer, doivent reſter ſur pied juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches; que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires, & être arrachées pendant la plus grande chaleur du jour, cela fait, on les égraine, puis on les ſerre.

On prétend que le chaume des fé-

ves mis pourrir avec les autres fumiers, en augmente de beaucoup les sels : il y en a, qui pour ameliorer leur terre, y sement des féves, & qui lorsqu'elles sont en fleur, sans songer à la perte qu'il peut y avoir, labourent le tout ensemble.

Des Haricots.

On les apelle en des Pays *feves rôles*, ou *pois de Rome*, ou *pois taupins*, il y en a de plusieurs especes : de blancs, de noirs, de gris blancs, & de rouges.

On seme les haricots ordinaires sur planche comme des féves, on en destine quelques-unes pour manger en vert, laissant les autres pour être mangées secs, & pour la semence. Quand on les cüeille, on doit prendre garde de ne point rompre la tige, afin qu'elle en produise jusqu'à ce qu'elle séche sur pied : il est bon de les ramer, afin que ne rampant point par terre, les pieds en raportent davantage de pois.

Il y en a de petits ; qui viennent bas, & ausquels il n'est pas besoin de donner des apuis : ils grainent

beaucoup, on en ſeme à plein champ ſans tant de façon, dans une terre bien labourée : on ſoigne de bien recouvrir la ſemence, & huit ou dix jours aprés que les haricots ſont levez, il eſt bon de les gratter un peu, & de les laiſſer aprés croître à l'avanture.

Les *haricots rouges* ſe ſement le long de quelque mur par curioſité ſeulement, & on les fait monter le long des treillages qui leur ſervent d'apuy.

Toutes féves de cette ſorte aiment les terres ſablonneuſes ; le tems de les ſemer eſt à la fin du mois d'Avril : on les ſerre comme les féves ordinaires, & lorſqu'ils ont bien ſéché ſur le pied.

Des Pois.

Nous en avons de pluſieurs ſortes dans le Jardinage, ſçavoir les *Pois hatifs*, *les nains*, *les gros blancs* & *les verds*, *les poids ſans parchemin* de deux ſortes, les *Chiches*, *les pois de tous les mois*, & *les taupins*, autrement apellez *Lupins*.

On ſeme les Pois ſur planches en

faisant quatre ou cinq raïons sur chacune, selon l'espece des pois qu'on veut semer : on les seme aussi à plein champ.

Les pois hatifs se sement dés l'Avent, le long d'une platte bande, à l'abri de quelque mur exposé au midy, ou sur quelques ados à la même exposition. Ils demandent une terre bien labourée, & couverte de prés de deux bons doigts de terreau : il faut être soigneux pendant l'Hyver de les couvrir de grand fumier sec.

On peut encore semer de ces pois au commencement de Février, si le tems le permet, & de la même maniere qu'on le vient de dire : la terre sabloneuse est celle naturellement où ils viennent le mieux, & le plus promtement, s'ils sont sur quelque côteau naturel à l'aspect du midy, ils croîtront encore tres bien.

A l'égard de leur culture, tout le secret ne gît qu'à les tenir nets de méchantes herbes, & les cerfoüir un peu : ces soins les avancent merveilleusement, pourveu qu'il survienne de la pluïe peu de tems aprés.

Il eſt bon de les ramer ſi on veut qu'ils ne rampent pas ; cela les empêche auſſi de ſe gâter une bonne partie.

Quant aux pois qu'on ſeme à plein champ ſur le guéret frais labouré, ou ceux qu'on ſeme ſous raye à la charüe, ils viennent aprés cela ſelon le tems bon ou mauvais qu'il fait pendant qu'ils ſont dans terre.

Tout *pois de la grande eſpece*, tels que ſont les *blancs*, les verts, *les pois ſans parchemin* & les *Chiches*, veulent être ſemez ſur planches, en raïons ; quatre rangées à chaque planche pour avoir plus de facilité à les ramer : on fait beaucoup d'eſtime des *pois de Hollande* par leur délicateſſe, ils chargent extrêmement, jettant des rameaux à chaque nœud.

Pour tous les autres pois qu'on ſeme à la charuë, il n'eſt pas beſoin ici d'en donner d'inſtruction, il n'y a point de laboureur qui n'en ſçache l'art, ſoit que cela ſe faſſe ſur guéret fraîchement labouré, ou ſous raye.

A l'égard des *pois de tous les mois*, parce qu'ils fleuriſſent continuellement,

ment, il faut les semer à l'abry du mauvais vent, en quelque endroit du Jardin, pour en avoir de bonne heure ; on les cultive comme les *hatifs*, excepté qu'on en coupe proprement les cosses lorsqu'ils sont en vert, n'y en laissant sécher aucune : ils demandent de tems en tems des arrosemens, principalement durant le mois d'Août ; & qu'on les ombrage avec des paillassons durant les grandes chaleurs : Ils ne se passent point si-tôt en cet état, & produisent tous les mois quantité de pois.

Des Lentilles.

Elles se sement au même tems que les poids, sur guéret fraîchement labouré, & auquel on aura donné un premier labour avant l'Hyver, elles en viennent plus belles. La terre sabloneuse est celle qui leur convient le mieux ; ce legume n'étant guéres du ressort d'un Jardinier, nous en laisserons la culture aux laboureurs, qui sçauront nous en fournir a foison.

Les lentilles données en herbe aux chevaux ; leurs sont merveil-

leuſes, cette nourriture les rétablit lorſqu'ils ſont maigres, & attenuez par les fatigues ou autrement : il n'y a point de laboureurs amoureux de leurs chevaux, qui ne leur en donnent une demie gerbe à chacun en les harnachant. Cet avertiſſement ne peut être qu'avantageux pour ceux qui demeurent a la Campagne.

CHAPITRE XXVIII.

Des Plantes bulbeuſes.

ON apelle ainſi les *Oignons*, *l'Ail*, *la Ciboule*, *la Rocambole*, *les Cives*, *& les Poireaux*, parce que ces plantes naiſſent avec des anvelopes l'une ſur l'autre à la partie qui eſt en terre ; les Botaniſtes les nomment *bulbes* ; on les cultive comme on va l'enſeigner.

De l'Oignon.

Il y en a de deux ſortes, le *blanc* & le *rouge* ; ils veulent une bonne terre bien préparée, & beaucoup

amandée, autrement ils ne croiſſent que fort chetifs, on les ſeme en planche à claire voïe, & à plein champ.

Quand ils ont le tuyau gros comme une plume, on peut en arracher ſi on veut; pour replanter, ils deviennent tres-gros : s'ils levent trop drüs, il ſera bon de les éclaircir; on ne doit point leur refuſer de l'eau pendant les grandes chaleurs, tous ces ſoins contribüent à les faire devenir gros.

Si pendant qu'il fait bien chaud vos oignons veulent monter à graine, pilez-en aux pieds les montans pour les en empêcher, cela les arrêtera & les fera groſſir.

Quand vous voirez qu'ils ſeront hors de terre, que leur feüille ſera ſéche, & qu'ils ſeront bien Aoûtez, alors vous les arracherez entierement, recherchant juſqu'aux plus petits avec le piochon ou la binette; il faut les laiſſer quelques jours ſécher par monceaux ſur le guéret, puis les ſerrer dans un endroit exemt de gelée, & d'humidité.

Pour la ſemence, on choiſit les

plus gros oignons de ceux qu'on a conservez du froid, & aprés l'Hyver, on les plante en bordure à part dans le Jardin : six bons oignons suffisent pour s'en fournir de graine abondamment.

Quand ces oignons sont montez, ils sont fort sujets à être renversez par les vents à cause de leur tête chargée de semences, & de la foiblesse de leurs tuyaux, c'est pourquoi on leur apuïe chaque pied de quelque échalas fiché en terre, & auquel on lie ces tuyaux à deux endroits avec un brin de paille, ou de jonc.

La graine étant meure, ce qui se connoît, lorsqu'elle est à découvert, on arrache les pieds, & aprés en avoir coupé tous les tuyaux, on en met sécher les têtes pendües au plancher pour les éplucher, & en tirer ensuite la graine.

Il y a tant de tromperie à acheter de la graine d'oignons, qu'il est bon toûjours d'en faire provision soi-même, car les Grenetiers souvent la vendent trop vieille, & par consequent incapable de rien produire de bon.

Pour connoître ſi elle eſt bonne, on en prend une pincée qu'on met dans une écuelle ou autre utencile avec de l'eau, on l'y laiſſe infuſer ſur de la cendre chaude : cette graine pouſſera ſon germe en peu de tems, ſi elle eſt bonne, ſi non il la faudra jetter.

Des Ciboules.

Les ciboules viennent de ſemence, on en ſeme preſque toute l'année, excepté pendant le grand froid, ſur planche, & au cas qu'elles levent trop drües, on les éclaircit pour qu'elles deviennent plus fortes.

On les replante de *Cuiſſes*, en en mettant quatre ou cinq enſemble pour en faire une toufe ; il faut éloigner ces plans de quatre poûces l'un de l'autre ſur des alignemens tirez au cordeau. Les ciboules veulent une terre bien labourée, & préparée comme il faut, on les ſarcle, & on leur donne de petits labours de tems en tems.

On peut les laiſſer en planches tant d'années qu'on voudra, elles groſſiront toûjours, & feront toufes

par les cayeux qu'elles jettent en abondance.

Il eſt bon pourtant de trois ou quatre ans l'un de déplanter les ciboules pour les mettre en un autre endroit; elles y profitent mieux étant éclatées & replantées à l'ordinaire.

De l'Ail.

Il vient de cayeux ſur planche, en raïon de quatre doigts éloignez l'un de l'autre, les cayeux à même diſtance : le vrai tems de le planter eſt à la fin de Février, & celui d'en noüer les montans ſur la fin de Juin ; on les leve de terre à la Magdelaine, ils veulent une terre préparée comme pour les ciboules.

Des Echalotes.

Elles ſe cultivent & ſe perpetüent comme l'ail, on les laiſſe un peu aérer, puis on les ſerre en quelque endroit non humide. Les *Rocamboles* ſe cultivent de même.

Des Poireaux.

Les poireaux ſe multiplient de ſemence comme les ciboules, & ſe

replantent ſur planche en alignement tiré au cordeau, & à quatre poûces l'un de l'autre ; on les plante au plantoir qu'on enfonce le plus avant qu'il eſt poſſible, afin qu'ils aïent plus de blanc, & on obſervera pour cela de ne point remplir le raïon tout d'un coup.

Dans la ſuite, on a ſoin de les labourer & ſarcler de tems en tems, & de les arroſer de même, ils demandent une terre bien ameublie, & beaucoup fumée.

Il y en a qui pour leur faire acquerir beaucoup de blanc, & lorſqu'ils ont pris leur croiſſance parfaite, qui les couchent dans leurs raïons les uns ſur les autres, & ne leur laiſſent ſortir que l'extrémité des feüilles, & par ce ſecret tout ce qui eſt en terre blanchit, & un poireau gouverné ainſi, fait autant de profit que deux autres.

Quand on en veut recüeillir de la graine, on réſerve des plus beaux & des plus longs qu'on replante au Printems ; quand ils ſont montez, on leur donne des apuis comme à l'oignon ; cette graine étant meure on la ſerre de même.

CHAPITRE XXIX.

Des fournitures de ſallades.

LEs fournitures de ſalades dont un Jardin potager doit être garni, ſont *le beaume*, *l'eſtragon*, *la perce-pierre*, *le creſſon alenois*, *la corne de Cerf*, *la pimprenelle & la tripe-madame.*

Il y a de ces herbes qui ſe ſement, & d'autres qui ſe plantent de plan enraciné, quoiqu'elles portent preſque toutes de la graine, qui ne réüſſit pas ſi bien que le plan.

Celles qui ſe ſement, ſont la corne de Cerf, la pimprenelle & le creſſon. Les autres ſe plantent de plan enraciné ou de bouture, & toutes ſe gardent fort-bien en terre ſans danger.

On les laiſſe autant qu'on veut dans l'endroit où on en a ſemé ou planté, n'aïant aprés cela d'autres ſoins à prendre aprés elles qu'à les cerfoüir, & les tenir nettes de méchantes herbes.

CHAPITRE XXX.

Des herbes odoriferantes propres tant à la Cuisine, qu'à faire des bordures de Jardin.

Du Thim.

Le thim ſa multiplie de ſemence, & ſe replante de plan enraciné, éclaté de toufes; il ſe plante au plantoir en bordure, ainſi qu'on fait le buis.

De la Sariette.

Elle ſe ſeme tous les ans. c'eſt pourquoi on ſoigne d'en recüeillir la graine tous, on ſe ſert de la feüille pour mettre dans les féves friaſſées.

De la Marjolaine.

Elle eſt de deux ſortes, la marjolaine franche, & celle d'Hyver. La premiere eſt fort ſuſceptible de gelée, & la moins eſtimée; on la ſeme tous les ans; & pour cela on en leve quelque plante en motte pour la

conſerver dans la ſerre, afin qu'elle graine de bonne-heure : celle d'Hyver ſe multiplie de rejettons enracinez, on en fait des bordures tirées au cordeau, & en rigole.

De la Sauge.

La ſauge eſt de deux ſortes, la *commune & la panachée*, elles ſe multiplient toutes deux de plans éclatez de leurs ſouches avec racines, & de bouture, elles ſervent de bordures dans les potagers, & veulent être renouvellées tous les trois ans.

Du Romarin.

Cet arbriſſeau vient de bouture, & de planten raciné, éclatté de ſouche. Les jeunes qui viennent d'eux-mêmes par le moïen de la graine qui tombe, peuvent être tranſplantez en motte ; lorſqu'ils ne commencent qu'à lever de terre, ils profitent en peu de tems pourvû qu'on les arroſe dans le beſoin.

Du Fenoüil, & de l'Anis.

Ils ſe ſement & ſe gouvernent ſans beaucoup de ſoin : le premier ſert de

fournitures de ſalades, les jets les plus nouveaux ſont les plus tendres & les meilleurs.

CHAPITRE XXXI.

Des Fraiſes & des Champignons, ſecret d'en avoir de bonne-heure & en quantité.

QUoiqu'à la Campagne, on ſoit proche des bois, où les fraiſes viennent naturellement & en abondance, cependant il eſt bon d'en avoir dans les potagers, parce qu'elles y ſont plus à portée, & qu'elles y deviennent plus belles.

Le meilleur plan dont on ſe ſert pour cela ſont les fraiſiers des bois : on les plante ſur planches, en bordures ſur platte-bandes bien expoſées, ou ſur des ados, autrement coſtieres, faites exprés, & au plein Soleil.

Les fraiſes ſe mettent à un demi pied l'une de l'autre, trois pieds dans un trou & ſur des alignemens tirez au cordeau eſpacez de même. Le vrai tems de les planter eſt au mois de

Août & Septembre, lorſque les traînaſſes ſont fortes, & ont pris de bonnes racines.

Etant plantées, il faut ſoigner à les labourer, & ſarcler, en retrancher les trainaſſes en Mars, n'y en laiſſant aucunes, & quelques feüilles, ſi les fraiſiers en ont trop.

Les fraiſiers durent deux ou trois ans en une même place ſans être changez : mais au bout de ce tems, il eſt bon de les renouveller.

S'il étoit queſtion de leur choiſir des terres, il faudroit préferer les ſablonneuſes, & les legeres aux terres fortes & humides; mais comme ce choix ne dépend pas toûjours de nous, & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de celles qu'on a à ſa diſpoſition, on y plantera les fraiſiers comme on vient de dire.

Si vous voulez avoir des fraiſes en Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pouſſeront, & les empêcher de fructifier; elles en rejetteront d'autres qui donneront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Il y en a pour en avoir de bonne-heure, qui les plantent en pots au

mois de Septembre dans du terreau, pour les placer ensuite sur couche au mois de Decembre.

On peut aussi les planter sur couches sans les empoter, cela se fait au mois de Mars ; il faut pour avancer ces couches qu'elles soient chaudes d'abord, les entretenir ainsi par des réchaufemens, & que les fraisiers soient toûjours couverts de cloches, à moins qu'il n'y surviennent en ces saisons des jours qui soient doux.

Des Champignons.

Pour avoir des champignons sur couche, faites des tranchées de trois pieds de large & d'un demi pied de profondeur, aïez du fumier de cheval, mêlez y-bien le crotin avec la paille, & mettez ce fumier dans la tranchée de la hauteur de deux pieds, en sorte qu'il soit en dos d'âne.

Vous le couvrez ensuite de deux pouces d'épaisseur de terre ; c'est au mois de Novembre qu'on fait ces couches, & au mois d'Avril suivant on couvre ces couches de grand fumier pour faire que la chaleur ne frape dessus.

Cette couche étant ainsi achevée, on en construit d'autres si on veut, & quand on voit que le fumier qui les couvre est sec, on soigne à le moüiller, ce qui se fait ordinairement de trois semaines en trois semaines, supposé qu'il ne tombe point d'eau ; c'est ainsi qu'on trouve le moïen d'avoir de bons champignons & en quantité.

Il semble que voilà toutes les instructions qu'on puisse donner sur ce qui regarde un Jardin fruitier & potager, & qu'on aura lieu à la Campagne d'être content de la lecture de ce Livre, qui ne renferme rien que de tres-utile.

CHAPITRE XXXII.

Traité des Orangers.

LA culture des orangers a paru à bien des gens bien plus dificile qu'elle n'est ; il sembloit que ce travail ne pouvoit apartenir qu'à des gens versez dés long tems en cet Art: mais la suite nous a découvert le contraire, & fait voir qu'un simple par-

ticulier pour ſon plaiſir, pouvoit s'y adonner, pour peu de ſoin qu'il y voulût donner; En éfet ce qu'on va dire de la maniere de les gouverner prouvera ce qu'on avance. Parlons d'abord des terres qui leur ſont propres.

Des tems propres aux Orangers.

C'eſt un point qui a partagé l'eſprit de bien des curieux, qui la plûpart ſe formant des chimeres là-deſſus, ont inventé diferentes mixtions de terre & chacun ſelon ſon caprice; mais ſans s'embaraſſer l'eſprit là-deſſus, voicy une compoſition de terre qui y convient tres-bien.

Prenez de la terre à potager bien paſſée à la claye, ſi ce pouvoit être une terre forte, elle n'en vaudroit que mieux. On peut, par exemple, prendre de la terre à cheneviere ou de pré, ou quelqu'autre de cette nature, & en amaſſer autant qu'on le juge à propos, enſuite ayez du crotin de Brebis reduit en poudre, ou du fumier du terreau ou fumier de mouton. Quelques uns ſe ſervent au defaut de cela de terreau de feüilles d'arbres

pourries, ou de terreau de couches ſimplement, faites un composé de l'un ou l'autre de ces terreaux avec la terre à potager ou autre dont on a parlé, moitié par moitié, mêlés bien le tout enſemble, & il eſt bon que cette terre composée ſe faſſe à couvert, afin qu'il ne pleuve pas deſſus.

Quelques uns pour compoſer une terre propre à l'oranger, ſe ſont imaginez de chercher de vieille terre d'égoûts, des boües des rues ou des chemins ſéchées & conſommées, de cureurs de mares ou de foſſes ou de la fiente de pigeon, ils ont cru que ſans l'un ou l'autre de ces ingrediens, un oranger ne faiſoit que languir en caiſſe. Mais comme on peut fort bien s'en paſſer, on n'a qu'à ſuivre ce qu'on a dit.

N'allez point faire comme certains Jardiniers qui plantent des orangers dans du terreau tout pur, ou de la poudre, cette terre n'a pas aſſez de corps, & les ſels qu'elle contient paſſent trop vîte & ne ſuffiſent pas pour nourir un oranger; outre que telle terre ne fait jamais motte,

& que lorſqu'il faut encaiſſer un arbre, on ne peut heureuſement en venir à bout.

Il faut auſſi regarder en cela le marc de vin, comme une choſe tres-peu utile, n'ayant rien en lui qui puiſſe contribuer à la vegetation : ce marc ne peut que rendre legere la terre où on le met, c'eſt tout l'avantage qu'on en peut tirer. Si bien donc qu'on voit comment il faut préparer une terre qui convient aux orangers, & qu'elle ſe fait ſans beaucoup de façon, & qu'on peut dire qu'ils y reüſſiſſent tres-bien.

Comment élever les Orangers tant de pepin qu'autrement.

On prend pour cela des oranges bien meures, on en tire les pepins, & on les ſeme au mois de Mars dans des pots ou caiſſes pleines de terreau; on les met deux ou trois doigts avant dans terre & en rayon, & dans des trous diſtans l'un de l'autre d'environ deux pouces, ſauf à les éclaircir, s'ils pouſſent tous.

Quand on veut ſemer des orangers on prend ordinairement des bigara-

des, & de la graine qu'on seme, & il en vient des sauvageons, qui au bout de deux ans sont bons à transplanter, & quand ils ont six ans ils peuvent être greffez, suposé qu'on n'ait rien épargné à leur culture.

De la Greffe des Orangers.

Ils se greffent de deux manieres, sçavoir en écusson ou en aproche; la premiere se fait à œil dormant depuis le mois de Juillet jusqu'en Septembre. Cette greffe se fait comme aux arbres fruitiers.

Pour la greffe en aproche elle se fait au mois de May, & pour y réüssir, il faut que le sauvageon soit assez gros pour y faire une entaille, & quelquefois une fente pour y pouvoir apliquer, ou aprocher la branche de l'oranger, dont on veut multiplier l'espece, & pour cela

Coupez un peu de l'écorce & du bois des deux côtez de cette branche, inserez-la aprés dans l'entaille que vous avez faite dans le sauvageon, envelopez l'un & l'autre de cire ou de terre grasse & d'un linge par dessus pour la tenir en état, liez bien ferme le tout ensemble, & le laissez

ainsi jusqu'au mois d'Août de l'année suivante, que la greffe doit être reprise. Ce qui paroît par la pousse qu'elle a faite; & pour lors vous separez ce sauvageon greffé de l'arbre qui a été aproché, ce qui se fait en sciant ou coupant la branche aprochée immediatement au dessous de l'endroit où s'est fait l'aproche. On éleve les citroniers de la même maniere, & on greffe indiféremment les orangers sur les citroniers & orangers; aussi-bien qu'on grefe les citroniers sur les orangers. Mais il est certain que les orangers réüssissents mieux sur les sauvageons d'oranger que sur les citroniers & balotins.

Il est aisé de distinguer les citroniers des orangers; les premiers & les balotins ont l'écorce jaunâtre, au lieu que les orangers l'ont grisâtre, outre que les feüilles de l'oranger ont à leur base un petit cœur, & que celles des citroniers n'en ont point. Les orangers greffez sur les sauvageons de leur espece donnent ordinairement de plus belles productions, & moins sujettes à se dépoüiller, que ceux qui ont été greffez sur des

citroniers ou des balotins.

Ce n'eſt pas qu'on ne s'aviſe gueres dans des climats temperez, de faire venir des orangers de pepins, il n'y a que la curioſité qui nous puiſſe y engager. Les Marchands Génois amenent aſſez de ces arbres dans bien des Provinces, qui ſont aſſez forts, aſſez grands, & d'un prix aſſez médiocre, pour ne point s'amuſer à en venir à un travail dont on vient de parler, pour en multiplier l'eſpece.

De ce qu'il faut conſiderer quand on achete des Orangers ou Citroniers.

Ce n'eſt pas le tout que d'acheter des orangers & des citroniers, il faut qu'ils ſoient bien conditionnez, & pour celá qu'ils aïent la tige droite, ſaine, ſans écorchure & d'une bonne hauteur; c'eſt a dire, depuis un pied & demi, ou deux pieds, juſqu'à trois ou quatre, & davantage s'il s'en trouve.

Il eſt neceſſaire auſſi que ces arbres aïent les racines ſaines, & on en connoît les defauts tant à l'égard de l'écorce que des racines, en cou-

pant ou ecorchant un peu, tant de la tige & des branches que des racines.

Les uns & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre. Il faut auſſi que lorſque cette écorce ſe détache du bois que celui-ci ſoit un peu humide ; mais ſi l'écorce de ces arbres paroît comme pourrie, c'eſt mauvais ſigne, & un tel oranger n'eſt propre qu'à jetter au feu.

De quelques autres ſoins qu'ils exigent de nous.

Quant aux orangers qui ſont venus ſans motte, il eſt bon avant que de les planter, d'en racourcir les racines & les branches, qui ſont dépoüillées de leurs feüilles, d'ôter le chevelu de leurs racines, & de les rafraîchir comme on le juge à propos ; enſuite on les met tremper dans l'eau pendant cinq ou ſix heures, puis on les plante dans de petits manequins, qu'on met aprés dans des couches mediocrement chaudes, & conſtruites dans des endroits peu expoſez au ſoleil. Si elles y ſont beaucoup expoſées, il faut couvrir ces jeunes

orangers de paillaſſons, & c'eſt avec ces ſoins qu'on prend, qu'on ſauve beaucoup de ces plants, qu'on laiſſe dans ces couches juſqu'à la mi-Octobre, qu'il eſt tems de les porter dans la ſerre.

L'année d'aprés, à la fin d'Avril, ou au commencement de May, on ſort ces orangers de ces manequins avec toute leur motte pour les planter dans des caiſſes qui leur conviennent, & remplies de terre dont on a parlé, puis on les cultive comme on le va enſeigner dans la ſuite.

Si les orangers ſont venus en motte, & avec des branches & des feüilles, il faut examiner d'abord ſi cette motte eſt bien naturelle; car ſouvent les Marchands en contrefont avec de la glaiſe, ce qu'on peut connoître aiſément par les manieres dont les petites racines y tiennent. Il ne faut qu'être un peu verſé dans le Jardinage pour dévoiler cette ſupercherie. Si la motte eſt fauſſe, il faut l'ôter tout à-fait, & planter les orangers comme s'ils n'étoient qu'en bâtons; mais ſi cette motte eſt naturelle, on en ôtera le moins qu'on pourra.

De la motte on passe à la tête de l'oranger, dont on en retranche toutes les branches chifonnés, & celles qui y causent de la confusion, puis aïant égard à toutes les autres branches qui restent, on les ménage de maniere qu'elles y fassent la cimétrie & forment à l'oranger une tête pleine & ronde.

Aprés avoir ainsi preparé l'oranger, on en fait tremper la motte pendant un bon quart d'heure seulement, ce qui suffit pour qu'elle s'imbibe toute d'eau, ensuite on la met égouter, puis on l'encaisse de la maniere qu'on le dira.

Ce qu'il faut considerer à l'égard des caisses.

Elles doivent toûjours être proportionnées à la grandeur & à la grosseurs de l'oranger qu'on veut encaisser. Les caisses dont on se sert, sont ordinairement quarrées ; le meilleur bois à faire des caisses est le chêne, on en peut faire de vieilles douves ou de merrein neuf, quand elles n'ont environ que vingt & vingt deux pouces ; mais si elles sont plus grandes

on les fait de bois d'aſſemblage. Le pied d'une caiſſe doit être de chêne, & ainſi il faut que le fond en ſoit ſolide afin qu'il puiſſe long-tems porter le fardeau qu'on y met, & réſiſter à la pourriture que les frequens arroſemens y cauſent; ce fond doit être percé.

Des rencaiſſemens des Orangers.

On ne rencaiſſe jamais les orangers que la caiſſe ne ſoit briſée, & en état de ne le pouvoir pas contenir, ou que l'oranger n'exige lui-même qu'on le change de terre, ce qu'il donne à connoître par ſes feüilles qui ſont jaunes, & par ſes jets qui ſont petits; ce qui marque la foibleſſe & le defaut qu'il y a de ſels par raport à la terre, pour pouvoir le nourrir ſuffiſament.

Quelquefois un jeune oranger venu d'un climat chaud dans un autre bien plus moderé, ſera encaiſſé avec toutes les précautions imaginables, & cultivé de même, & malgré tout cela il ſera un an ou deux ſans pouſſer en racines ni en branches; il ne faut pas pour cela ſe rebuter, pour-

vû que la tige & les branches donnent de bonnes marques de vie, c'est une séve en léthargie, & qui quelquefois ne commence à agir que la troisiéme année ; c'est pourquoi quand cela arrivera, on cultivera toûjours l'oranger à l'ordinaire, sans songer à le rencaisser.

Et pour rencaisser un oranger, il faut en retrancher d'abord les deux tiers de la vieille motte, & si la terre de la caisse où est l'oranger paroît legere, & qu'on crût que cet arbre n'ait pas assez fait motte, on l'arrose amplement afin que la terre se joigne mieux contre les racines ; car lorsque cette terre les laisse toutes nuës, l'oranger sans doute se dépoüille aussitôt de ses feüilles.

Si la caisse où est l'oranger qu'on veut rencaisser est encore bonne, & en état de pouvoir soûtenir un rencaissement, on s'en sert, sinon on en prend une neuve.

Il est bon de sçavoir, qu'en coupant les racines, tortilées & entrelassées les unes dans les autres, il faut bien prendre garde d'arracher tout ce qui est coupé, ensuite

on fait tremper la motte de l'oranger, quelque grosse qu'elle soit, ou bien on l'arrose tant qu'elle en est toute imbibée, & pour cela on prend un bâton pointu, qui soit de bois dur, ou une cheville de fer, avec laquelle on perce la motte de tous côtez, puis on y verse de l'eau petit à petit, & à plusieurs reprises.

Mais avant que de mettre l'oranger en caisse, il faut en garnir le fond de planches, pour donner jour à l'eau des arrosemens de s'écouler plûtôt, aprés cela on met par dessus de la terre preparée comme on a dit, environ autant qu'il en faut pour poser dessus l'oranger de maniere que la superficie de la motte soit à niveau du bord de la caisse, puis on acheve de remplir les vuides qui sont sur les côtez de la terre dont on vient de parler,

Quelques uns en commençant de mettre la terre sur les platras, & à mesure qu'ils en mettent ce qu'il en faut, la font fouler, ou avec le poing, si c'est une petite caisse, ou la font trepigner, puis ils posent l'oranger dessus, de maniere que la su-

perficie de la motte excede le bord de la caiſſe de trois pouces. Cette maniere d'agir fait que la terre aprés que l'oranger eſt planté ne s'afaiſſe point, & que par ce moyen l'oranger même n'en ſoufre point, ce qui arrive lorſqu'on en agit autrement.

Cela obſervé, on plante l'oranger de maniere que la tige ſe trouve au milieu de la caiſſe, & qu'elle ſoit bien droite; enſuite pour remplir les places qui ſont vuides autour de la motte, on fait entrer à force, & avec des bouts de douves autant de terre qu'il en faut, & par ce moïen on aſſure bien ſon arbre.

Et pour empêcher que la terre qui excede de trois ou quatre doigs les bords de la caiſſe ne vienne à tomber, & que principalement les arroſemens ſe puiſſent faire utilement, ſans que l'eau ſe perde par les côtez, on met des douves de quatre à cinq pouces de hauteur ſur les quatre côtez de la caiſſe, & on les y fait entrer à force, cela s'apelle *mettre des hauſſes.*

Enfin l'oranger étant planté & les hauſſes placées, on fait un petit cerne profond de deux ou trois doigts

sur la superficie de la terre, ensuite à diverses reprîses, & petit à petit on verse de l'eau dans ce cerne pour moüiller amplement la terre.

Des arrosemens necessaires aux Orangers.

On vient donc de dire qu'il falloit arroser les orangers quand on les rencaissoit, & comment cela se faisoit; mais comme cela ne suffit pas, & qu'il est nécessaire pendant l'année de reïterer les arrosemens, on dira que les orangers n'ont jamais plus besoin d'eau que pendant les mois de Mai, Juin & Juillet: mais il faut que ces arrosemens soient moderez, & que cela arrive seulement deux fois la semaine. Voilà ce qu'on doit observer quand les orangers sont hors de la serre.

Mais quand on les y entrera, il faut leur y donner une ample moüillure, de maniere que l'eau sorte de la caisse par le bas. Quand on a ainsi arrosé les orangers, on ne les arrose presque plus dans cette serre, si ce n'est peut-être quelquefois que la saison venant pour lors à se radoucir, cet arrosement fait plaisir aux orangers,

il faut aussi ouvrir les fenêtres de la serre & les portes.

Pendant que les orangers sont dans la serre, il faut les netoïer des punaises, s'ils en sont atteints, & d'autres choses qui peuvent les rendre desagreables. Et lorsqu'on sort les orangers, on doit être soigneux de les moüiller amplement & de les arroser pendant l'année, comme on a dit ci-dessus; il est bon neanmoins d'user de prudence en cela; car qui les arroseroit rop les mettroit en danger de jaunir, comme feroit celui qui leur épargneroit les arrosemens.

Quant au froid, qui est l'ennemi mortel des orangers, & pour les en garantir pendant l'Hiver, il n'y a qu'à avoir une bonne serre, en bien fermer les portes & les fenêtres, & les calfeutrer avec de bons chassis & du fumier. Il y en a qui aprouvent le feu dans la serre; d'autres qui sont d'avis contraire, ceux-ci ne sont pas des plus suivis: ainsi on suivra en cela l'ancienne coûtume, mais il faut en user avec moderation.

De la taille des Orangers.

Cette taille eſt bien diferente de celle des arbres fruitiers, elle conſiſte ici à faire acquerir une belle tête à un oranger, & pour cela il faut qu'elle ſoit ronde & aprochant de la figure d'un champignon renverſé.

Cette taille doit être pleine ſans y avoir néanmoins aucune confuſion de branches, les branches qui la compoſent doivent être bien nourries, de maniere qu'elles ne panchent point du tout.

Il eſt bon qu'un oranger donne beaucoup de fleurs & de nouvelles branches tous les ans, c'eſt ce qui contribuë entierement à la beauté de ſa tête: ainſi que lorſqu'on eſt ſoigneux de le tenir net de toutes ſortes d'ordures des punaiſes & des fourmis

Mais pour revenir à la taille qui convient faire ſur les orangers, ſi on y remarque un vuide dans la tête il faut ſi l'arbre eſt vigoureux, attendre que la nature y ait pouſſé de nouvelles branches & les conſerver, & que ſi au contraire l'arbre eſt languiſſant, on doit ravaller une ou deux

des plus grosses branches, qui sont les plus proches de ce vuide; & comme indubitablement elles en jetteront de nouvelles, ce vuide se remplira.

A l'égard d'un oranger imparfait dans sa rondeur, en ce cas il faut ravaller la partie qui excede: Si cette diformité neanmoins provient de l'ignorance du Jardinier, qui aura laissé pousser en liberté une ou deux grosses branches qui auront causé ce deffaut, pour ne les pas avoir pincées on taillées dans les regles. Si bien que pour former la tête d'un oranger, comme on le souhaite, il faut ravaller toutes les branches échapées & réduire tout l'arbre à se faire de nouveau une belle tête.

Et pour dire en peu de mots ce qu'il faut observer quand un oranger n'a pas la beauté qu'on cherche en lui, on sera averti qu'il n'y a qu'à tailler les branches qui en font la diformité, à l'endroit où l'on le jugera à propos, & c'est toûjours celles qui s'allongent le plus sur lesquelles on doit faire cette operation.

S'il y a des branches qui panchent

en bas, parce qu'elles ſont foibles, il faut en ôter une partie, & ſur tout celles qui ne contribuent en rien à la figure, & tâcher de donner quelque ſecours nouveau à l'oranger pour le nourrir, & lui faire par là donner de plus belles branches. Cette operation ſe doit faire dans le tems que les arbres pouſſent.

Il faut remarquer à l'égard des orangers, qu'il n'eſt gueres de branche, de quelque endroit qu'elle puiſſe ſortir, qui ne naiſſe accompagnée d'une autre, ou de deux même ; en ce cas on laiſſe la plus belle, & on retranche les deux autres ; & ſi celle qu'on a laiſſée s'allonge trop, il faut la tailler à un demi pied de longueur.

Il n'y a rien de plus neceſſaire dans la taille des orangers que le pincement, les branches pincées en repouſſent bien-tôt d'autres qui produiſent un tres-bon éfet, quand elles ſont bien placées; mais ſi elles y naiſſent en trop grande confuſion, & que ce ſoit à l'extremité, il n'en faut laiſſer aucune, à moins qu'elle ne contribuë à la beauté de la figure.

Le

Le temps de la grande pouſſe des orangers eſt le mois de Juin, c'eſt pour lorſqu'il faut être ſoigneux de les ébourgeonner, les pincer & les arroſer, comme on a dit. On ne fait pas grand cas des jets qui viennent vers la fin d'Août, dautant qu'ils périſſent dans la terre s'il n'ont pas été aſſez Aoûtez.

L'ébourgeonnement eſt un renouvellement dans les orangers; car d'attendre à éplucher ces arbres que les fleurs en ſoient paſſées, c'eſt s'expoſer à voir leurs branches toutes pleines de toupillons, & par conſequent d'ordures & de punaiſes.

Remede pour les orangers languiſſans.

Quand un oranger eſt infirme, ſoit pour avoir été mal encaiſſé ou lui avoir donné une terre qui ne lui convenoit point, ſoit qu'il eût ſoufert dans la terre ou autrement, il faut pour le rétablir en venir àune terr ble operation; c'eſt à dire, on le décaiſſe entierement pour en ôter les deux tiers de la motte: mais il eſt bon de conſiderer ſi la terre en eſt ſéche, & pour lors il faut la moüiller trois ou quatre

ſemaines avant que de l'ôter de la terre.

Si les orangers ne ſont encaiſſez que d'un an ou deux, on ôte toute la terre de la caiſſe, ſi vous en avez; exceptez la motte de l'oranger; ſi on voit que la terre ſoit trop peu ſubſtantielle, ou trop forte, vous remplirez vôtre caiſſe d'une autre qui ſera meilleure, ſans ébranler l'arbre. Il faut bien gliſſer cette terre au tour de la motte, puis l'arroſer aprés amplement; cela s'apelle donner aux orangers un demi rencaiſſement.

Cela fait, on vient à la tête des orangers, & on en rogne toutes les extrémitez des branches. Il ne faut pas s'étonner ſi un oranger nouvellement rencaiſſé eſt quelquefois aſſez long-tems ſans rien faire, comme s'il étoit engourdi, il y a eſperance qu'il ferá ſon devoir, c'eſt pourquoi on doit attendre ſans s'impatienter.

D'autres ſoins qui regardent les Orangers.

Quand il eſt queſtion de tranſporter les caiſſes dans la ſerre, ou de

les en ôter, pour les placer dans le jardin, on se sert de civiéres pour les petits, ou de gros bâtons qui avec de bons crochets embrassent les caisses des deux bouts, ou qui avec des cordes envelopent les quatre pieds. Si les caisses sont trop grosses, on se sert de chariots fort bas & sur lesquels à force de leviers on fait monter les caisses.

Ce transport des orangers de la serre dans le jardin commence à se faire à la mi-Mai, & ils restent là jusqu'à la mi Octobre, qu'on les remet dans la serre. L'exposition qui leur convient le mieux, est le midy, ou le Levant. Il faut placer les caisses le plus en ordre qu'il est possible, & de maniere que cela fasse une figure fort agreable. Il faut remarquer que tout ce qu'on a dit ici des orangers, se doit entendre des citroniers.

Des Oranges ou Citrons.

Toutes les oranges sont douces ou aigres, ou aigres-douces. On se sert des premieres pour les sausses, & des autre pour manger. Les petites

oranges de la Chine ſont fort agréables ; Il y a des oranges dont l'écorce eſt extrémement groſſe & épaiſſe : ces oranges ont fort peu de jus.

Les oranges qu'on doit laiſſer ſur l'arbre ſont celles qui viennent ſur les jets de l'année, & qui fleuriſſent à la fin de Juin où juſqu'à la mi-Juillet il n'en faut gueres laiſſer deux enſemble à une même extrémité, parce qu'elles ſe nuiſent l'une l'autre.

Les oranges qui viennent en Juin & en Juillet, ne ſont d'ordinaire bonnes à cueillir que quatorze ou quinze mois aprés, lorſqu'elles commencent à jaunir.



TRAITÉ
DES CHASSES,
DE LA
VENERIE,
ET
DE LA FAUCONNERIE,

Avec

La maniere de connoître les bons Chiens, & une instruction aisée pour la Pêche.

CHAPITRE PREMIER.

De la connnoissance des bons Chiens.

LA Chasse est un plaisir noble, & qui n'apartient qu'a la Noblesse; il y en a de plusieurs sortes, comme

nous le ferons voir dans la ſuite de ce petit Traité, & qui ſe pratiquent de differentes manieres, c'eſt-à-dire, avec des chiens courans, des Levriers mâtins, chiens couchans, Braques, Epagneuls, & Baſſets. Voïons quelles marques naturelles doivent avoir les couchans pour être bons.

Les plus eſtimez ſont ceux qui ont les oreilles longues, larges & épaiſſes, & le poil de deſſous le ventre gros & rude; ce n'eſt guéres qu'aprés trois mois que ces marques ſe rendent ſenſibles. C'eſt un bon ſigne quand ils ont les nazeaux ouverts; parce qu'ils ſont ordinairement de haut nez.

Pour les bien élever, on les fait nourrir aux Villages; la chair ne leur vaut rien, elle leur gâte l'odorat, & les rend pareſſeux; il faut bien ſe donner de garde de les laiſſer aller aux garennes, cela les rends ſujets au change, ce qui ne vaut rien dans un chien courant. C'eſt à dix mois pour l'ordinaire qu'on commence à les mettre au cheni.

La premiere leçon qu'on leur donne, eſt le forhuz, qu'on leur aprend

à entendre, & pour cela, un valet de Chasse, ou quelqu'autre personne entenduë dans la Chasse, mene ces chiens un peu à l'écart, sonne du cor, & crie *Ty-ahillaut* pour le Cerf, & *Vacy* aller pour le Lievre ; pendant qu'une autre personne qui les tient en lesse, les découple en criant, *écoute à lui tirez, tirez.*

Quand les chiens sont au forhuz, on leur donne à manger quelquechose pour les afriander à cet exercice.

La personne qui sonne du cor ne doit point sortir de sa place; & quand les chiens sont un peu en humeur, elle doit recommencer à forhuer, & à sonner en criant comme l autre, tandis que celui-cy les menace, & les houssine, leur disant, *écoute à lui tirez, tirez.*

Lorsque ces chiens sont arrivez, on leur donne encore à manger pour les accoûtumer, & de cette maniere ces deux maîtres en fait de chiens qu'on instruit, les envoïent l'un à l'autre, puis ils les couplent en les caressant.

Les chiens ne sont bons à courre le Cerf qu'à seize ou dix-huit mois, encore ne faut-il les y mener qu'une

fois la semaine, pour les y rendre forts petit à petit : ce n'est qu'à deux ans que cette force leur vient.

Pour bien instruire les chiens pour Cerf, on ne doit point leur faire courir une Biche, parce que son sentiment est tout autre, & sa curée produit des effets tout differens.

Ces chiens ne doivent point être dressez dans des toiles, parce qu'y voïant le Cerf qui tournoye toûjours, & étant accoûtumez à cet objet, ils ne font aprés que lever le nez & tournoyer sans chasser, quand ils chassent hors des toiles.

Le matin ne vaut rien pour faire chasser les chiens, parce qu'ils se rebuttent quand ils ont senti le Soleil.

Le meilleur tems de dresser les chiens, est quand les Cerfs sont en leur grande venaison, & pour lors, on choisit une forest où les relais seront bien justes & à propos, on met tous les jeunes chiens avec quatre ou cinq des vieux pour les dresser, on fait lancer le Cerf auprés d'eux, & on les découple dessus.

Des diferentes sortes de Chiens, & de la varieté de leurs poils.

Il y a des chiens sous plusieurs poils, ce qui les rend par consequent d'un temperament different ; il est bon de dire quel est sur cette matiere le sentiment de ceux qui se sont attachez à les connoître à fond.

Il y a des Bassets, des Braques, des Levriers, des Chiens Couchans, des Epagneuls & des Chiens courans ou Allans, qui chassent par la force de l'odorat ; entre les Chiens François quelques-uns sont appellez de *race roiale*, parce qu'ils courent à force les Cerfs, Chevreüils, Loups & Sangliers.

Il y en a d'autres *de race commune*, qui chassent seulement le Chevreüil, les Loups & le Sanglier ; d'autres *de race mêlée*, ou *petite race*, qui chassent les Lievres, tant dans les bois que dans la plaine.

On a aussi des Chiens Anglois de trois sortes ; ceux de la *race roiale* servent à chasser les Cerfs, Daims & Chevreüils ; les *Chiens baubis* sont pour les Liévres, les Renards, &

les Sangliers : on leur coupe presque toute la queuë ; ils sont plus bas de terre & plus longs que les autres, de gorge effroïable ; ils heurlent sur la voye, ils ont le nez dur, & sont barbets à demi poil. Les *Bigles* sont pour les Lievres & les Lapins ; il y en a de grands & de petits, & sont excellens pour courre le Lievre dans les Plaines.

Les Levriers sont Chiens à hautes jambes, qui chassent de vîtesse, & non par l'odorat ; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a plusieurs especes : les plus nobles sont pour le Lievre, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre, & de Turquie ; ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des Levriers à Lievres, des Levriers à Loups, & tous les plus grands sont pour courre le Loup, le Sanglier, le Renard, & toutes les grosses bêtes ; ils viennent d'Irlande & d'Ecosse, & on les appelle Levriers d'attache : on les fait combatre contre des Buffles & des Taureaux, & il y en a dans la Scythie qui attaquent les Lyons, & les Tigres. Les petits Le-

vriers sont pour courre les Lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Espagne & de Portugal. Il faut mettre dedans les jeunes Levriers avec de vieux Chiens à dix-huit mois. Les francs Levriers ou mêtifs sont mêlez de Chiens courans, ou de Chiens qui rident naturellement; ils vont en bondissant, & se nomment ordinairement *Charnaigres.*

On appelle aussi Levriers, des Levrons d'Angleterre, qui chassent aux Lapins; mais on s'en sert plus pour le plaisir que pour la Chasse.

On appelle *Levriers harpez*, ceux qui ont les devans & les côtez fort ovales, & peu de ventre. Les *Levriers gigotez*, sont ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux ausquels les os sont éloignez: on dit *Levriers nobles*, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, & le rable large & bienfait.

On nomme *Levriers œuvrez*, ceux qui ont le palais noir. On parle aux Levriers, en criant: *Ah levriers*: & quand c'est aprés le Renard, *hare hare.*

Les *Chiens braques* sont des especes

de Chiens de chasse, qui sont bons quêteurs, & qui excellent par l'odorat ; ils sont de même allûre que les Turcquets & Mêtis.

Nous avons encore les Limiers propres à la chasse ; ce sont des Chiens muets, qui servent à quêter & à détourner le Cerf. Les *Chiens couchans* sont encore fort estimez, & sont Chiens de l'arquebuze, & qui chassent de haut nez & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Espagne ; Ils servent à faire lever les Perdrix & les Cailles, & ces Chiens sont au poil & à la plume ; on dit que ces Chiens *piquent la sonnette*, pour dire, qu'ils courent trop vigoureusement aprés l'oiseau.

Les *Epagneuls* ou *Espagnols* sont des Chiens qui chassent de gueule, & forcent le Lapin dans les brossailles ; ils rident & suivent la piste de la bête sans crier ; ils sont bons aussi pour les oiseaux, & chassent le nez bas. Il y a encore des *Chiens grifons*, qui est une espece de Chiens qui chassent le nez haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *Bassets* sont appellez autrement, *Chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanieres des Renards & des Taissons; ils viennent de Flandre & d'Artois : ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme Blaireaux, Renards, Chats, Putois, Foüines & Chacharets ; ils quêtent bien, & servent aussi à l'arquebuse: ils sont noirs à demi poil, avec la queuë en trompe : il y en a qui ont double rang de dents, comme les Loups, & qui sont sujets à mordre, qui ont les pattes de devant tortuës. On parle aux Bassets, en leur criant: *Coule, coule, Bassets.*

Les *Dogues* sont encore utiles pour chasser, & on les employe pour assaillir les grosses bêtes, comme des Taureaux, des Lions, &c. L'on met les *Chiens mâtins* dans le vaütrait pour chasser au Sanglier.

On nomme *Chiens allans* ou *gentils*, de gros Chiens, qui en allant détournent le gibier : on appelle *Chiens Trouvans* ceux qui vont requerir un Renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il seroit passé. Les *Chiens Batteurs* sont les plus estimez

pour le Chevreüil.

On se sert aussi à la chasse de *Chiens secrets*, qui ne sont autres que des Limiers, qui poussent la voye, sans appeller : on les appelle aussi *Chiens muets*, & on dit alors qu'ils rident; au contraire on nomme *Chien babillard*, celuy qui caquette, & qui crie hors la voye.

Il y a les *Chiens menteurs*, qui sont ceux qui celent la voye pour gagner le devant ; tels Chiens, quand ils sont bien instruits, empêchent que le gibier ne prenne le change.

Les *Chiens vitieux* sont ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toûjours de la meute. Ces Chiens sont à mépriser pour toutes sortes de chasses, au lieu qu'un Chien *de bonne creance* ou *de bonne affaire*, qui est docile par consequent & obéïssant, quand on luy parle, est fort à rechercher, parce qu'il chasse de fort long ; il sent de loin le gibier, & ne se trompe point au bruit.

Un *Chien sage* est celui qui chasse bien, qui tourne juste : un *Chien de tête*, & un *Chien d'entreprise*, sont des

Chiens hardis & vigoureux : on s'en sert ordinairementpour chasser noir.

Du naturel des Chiens, par rapport chacun à leur poil.

Du Chien blanc.

Les Chiens blancs ne sont pas communément propres à courre toute sorte de bêtes ; mais ils sont excellens pour le Cerf, sur tout lorsqu'ils sont tout blancs ; c'est-à dire, lorsqu'ils sont nés sans aucune autre marque ; & l'experience a fait connoître qu'on devoit estimer de tels Chiens, à cause de leur instinct particulier à bien faire ce à quoy ils sont destinez, étant beaux Chasseurs, ayant le nez merveilleux, & la menée belle ; & enfin on en fait cas, parce que de leur nature ils sont moins sujets aux maladies que les autres, par rapport à la pituite qui les domine, & qui les rend d'un temperament plus ordonné.

Des Chiens noirs.

Le poil noir dans un Chien courant n'est point à rejetter, sur tout

lorsque les marques qu'il a d'ailleurs sont blanches, & non pas rouges; cette blancheur provenant d'un temperament pituiteux, qui joint au flegme dont tel Chien est rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons qu'on lui donne, & qu'il s'y rend obéïssant: au lieu que celuy qui a des marques rouges est pour l'ordinaire trop ardent, & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour lors qui cause ce desordre au dedans de luy.

Qu'on sçache donc qu'un Chien noir à marques blanches est à estimer. Tel Chien a pour l'ordinaire de la hardiesse beaucoup, il chasse bien, il est fort & vîte, & tient long-temps; il ne quitte point le change, & lorsqu'il s'agit de battre les eaux, elles ne luy font point peur comme aux blancs, dans quelque saison que ce puisse être; & enfin, on l'aime aussi parce que les maladies des Chiens luy arrivent rarement.

Des Chiens gris.

Il est des Chiens gris qui sont bons

& d'autres qui ne sont propres qu'à rejetter, comme par exemple, ceux qui sont métifs, c'est-à-dire, qui sortent d'une Chienne de race de Chien courant couverte d'un autre Chien qui n'en est pas ; ou bien ceux qui naissent d'une Chienne qui n'est point courante, par l'accouplement d'un Chien de cette espece.

Les Chiens courans, pour être bons, doivent tenir entierement leur nature de celle qui leur est propre ; cela étant, les Chiens gris doivent être recherchez, parce qu'ils sont sages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne se rebuttent point de requêter: il faut dire aussi qu'ils n'ont pas l'odorat si fin que ceux dont on vient de parler ; mais ils ont d'autres qualitez qui les dédommagent d'ailleurs ; ces Chiens sont infatigables à la Chasse, étant d'une complexion plus robuste que les autres, le chaud ni le froid qu'ils ne craignent point, leur étant indifferens.

Des Chiens Fauves.

Un Chien Fau e est un Chien qui a le poil rouge, tirant sur le brun,

& comme c'est la bile qui agite le plus cet animal, aussi le voyons nous être d'un instinct étourdi, & impatient lorsqu'une bête qu'il chasse tourne, aimant naturellement pour lors à prendre les devants pour la trouver par là ; ce qui est un défaut dans un Chien : c'est pourquoy aussi on ne les employe gueres qu'à courre le Loup, & les Bêtes noires qui tournent rarement ; ils sont trop vîtes, crient fort peu, sur tout dans les grandes chaleurs : ils sont impatiens, & aussi difficiles à instruire, que mal-aisez à corriger, lorsque fort souvent ils ne gardent pas le change, & sont plus maladifs que les autres, à cause de leur trop d'ardeur, qui les fait chasser au-delà de leurs forces.

Des veritables marques d'un bon Chien.

On reconnoît qu'un Chien courant est bon, lorsqu'il a les oreilles longues, larges & épaisses, & qu'on luy sent en luy passant la main sous le ventre, qu'il a le poil gros & rude;

ce qui ne se remarque guéres qu'aprés trois mois.

Comment il faut élever les Chiens courans, lorsqu'ils sont petits.

On supose qu'un petit Chien sorte d'une mere de bonne espece, c'est à dire, qu'on a choisie haute, longue & de large flanc, avec les poils les meilleurs, dont on se souviendra qu'on a parlé ci-dessus.

Cela étant, & les Chiens ayant pris l'être, on les laisse trois mois sous leurs meres, aprés lequel temps on les retire pour les donner à nourrir au Village où ils demeurent jusqu'à dix mois; n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le soin, de ne leur point laisser manger de la charogne, & de les empêcher d'aller dans les garennes: car cela ne peut que leur préjudicier.

Le pain dont pour lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cause que celuy de segle passe trop vîte; & est d'une substance trop legere, ce qui ne leur fait acquerir qu'un rable étroit; au lieu qu'un Chien courant le doit avoir large: on les entretient

ainsi jusqu'à l'âge de dix mois, qu'on les retire pour les mettre au champ parmi les autres, afin de les accoûtumer de vivre avec eux.

Aprés qu'on a retiré les Chiens on commence petit à petit à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoûtument de même d'aller en chasse, & cinq ou si jours d'un tel exercice, suffisent pour les obliger de faire comme les autres; & pour les rendre sages, on doit souvent, la houssine à la main, leur faire sentir ce qu'elle pese, soit lorsqu'ils se battent, ou qu'ils crient à contre-temps.

Il faut être soigneux de les visiter souvent dans le chenil, & de les y tenir les plus nettement qu'il est possible: & comme ce n'est que par le moyen des organes, que tout animal est susceptible d'impression, les Chiens aussi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut signifier par le son du cor, qu'auparavant on ne le leur ait fait comprendre; c'est pourquoy lorsqu'ils sont en bas âge & dans le chenil avec les autres, on leur doit sonner quatre ou cinq fois le ton grêle, afin de les animer.

Quand on accouple les jeunes Chiens, il faut prendre garde que ce soit avec quelque vieille lesse pour leur apprendre à suivre, & les attirant par quelques appâts, on les mene promener ainsi dans les commencemens.

Tout ce que dessus exactement observé, on a soin aprés de leur faire apprendre le forhus de cette maniere.

Le valet à qui le soin des Chiens est commis, se munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandise, pour donner à ces jeunes Chiens; puis s'écartant un peu d'eux il sonne du cor, en criant *ty a-hillaut*, pour le Cerf, & *va luy aller*, pour le Liévre; il ne doit point cesser de sonner, & de crier ainsi jusqu'à ce que les Chiens soient arrivez à luy, tandis qu'un autre qui les tient les découple en criant, *écoute à luy, tirez, tirez, tirez*: lorsqu'ils sont au forhus, c'est-à-dire, aux friandises qu'on leur donne; celui qui les tenoit accouplez, ne manque point à son tour, & sans se remuer de sa place, de forhuer & de sonner du cor, & de les appeller comme le

precedent; & pour lors celuy auprés duquel ils sont, ayant une houssine en main, la leur fait sentir en criant, *écoute à luy, tirez, tirez*; & ces Chiens étant retournez d'où ils étoient premierement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin de les obliger à obéïr une autre fois au son du cor, & de la voix; cela fait, & étant allé & revenu, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

De la maniere d'instruire les Chiens à courre le Cerf.

Les Chiens ayant appris le forhus, & le son du cor & de la voix, ayant fait sur les fibres de leur cerveau telle impression qu'on en espere, on commence pour lors, & quand ils sont âgez de seize ou dix-huit mois, à les destiner pour le cerf; & pour les y accoûtumer, on les y mene une fois la semaine seulement.

S'agit-il de forcer un cerf? cette execution nous porte à trois observations;

La premiere, qu'il faut bien se donner de garde de faire chasser une

biche aux chiens, à cause de la difference de sentiment qu'il y a entre elle, & le cerf.

La seconde, de ne point instruire les Chiens dans les toiles, parce que voyant toûjours le cerf, à cause qu'il ne fait que tournoyer, ce cerf leur rompt en visiere, si tôt qu'ils le chassent hors des toiles, on ne le perd point de vûë : & pour lors levant le nez sans cesse, ils ne font chose qui vaille, & l'abandonnent incontinent.

Et enfin, la troisiéme est, que s'étant fait une habitude de chasser le matin, si on la leur fait perdre, ils demeurent toûjours en état de ne pouvoir plus rien faire, lorsque le Soleil est levé ; c'est pourquoy il faut s'en abstenir.

De plus, comme il est un temps que le cerf est en plus grande venaison que dans un autre, il est necessaire de choisir celuy où il y est davantage, pour mieux dresser les jeunes Chiens, & laisser passer, s'il se peut, le mois d'Avril & celuy de May, où cette graisse les tient moins. Ce temps passé, & dans un autre où

il y fait bon on mene les jeunes chiens dans une forêt; où y étant, on fait chasser un cerf qu'on lasse; puis observant de le faire passer proche d'eux, on découple les jeunes chiens dessus, qui ne trouvant rien pour lors à poursuivre au dessus de leurs forces, s'animent à la vûë de leur proye, qu'ils atteignent, & qu'on met à mort; & pour obliger ces jeunes animaux à bien faire à la premiere occasion, où le cerf est tué, on leur en fait curée, & tous les piqueurs presens doivent parler à ces Chiens, pour s'en faire connoître, & distinguer le ton de leur voix.

Des maladies des Chiens, & les moyens d'y remedier.

Les Chiens étant des animaux sujets à corruption, ils ont comme les autres, leurs maladies particulieres qui les attaquent; la rage est celle dans eux, qui cause le plus de désordre.

De la rage.

Sous ce mot de rage on en com prend

prend sept especes, dont il y en a deux d'incurables ; sçavoir, la rage chaude, & la rage courante. La premiere est un poison qui les mine d'une telle maniere, qu'en peu de temps ils en meurent, & elle se connoît à leur queuë qu'ils portent toute droite, & lorsqu'on les voit se ruer indifferemment sur toutes sortes d'animaux, sans regarder où ils se jettent, & enfin à leur gueule qui est noire, sans aucune écume : & la seconde, qui n'est pas si dangereuse, se remarque à leur maniere de se jetter sur les Chiens, qui sont les seuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux ; au contraire ceux-ci la portent entre leurs jambes, & marchent comme fait un Renard : ces deux especes (comme on a dit) ne se peuvent guerir ; mais en voici cinq autres differentes, ausquelles on peut apporter du remede.

De la Rage mûë.

La rage mûë est celle dont on parlera d'abord, & l'on connoît qu'un chien en est atteint, lorsqu'il ne

veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte, & se trouvant comme embarrassé de quelque os au gosier, qu'il tâche d'ôter avec sa patte, & cherchant pour remede au mal qui le devore toûjours, les lieux frais, & se plongeant par tout où il trouve de l'eau : on connoît assez par ces symptômes, qu'il faut que ce soit quelque humeur maligne, qui lui échauffant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle luy envoye aux parties superieures ; à courir à tout ce qu'il connoît être froid ; mais cela luy serviroit de peu, si l'on ne le secouroit du remede que voici.

Remede.

Prenez la pesanteur de quatre écus d'une racine nommé *spatula putrida*, dite passe-rage, mettez-la dans un pot plombé, avec autant pesant de jus d'ellebore noir, & de celuy de rhuë ; & au défaut de jus, faites en une décoction ; passez tous ces jus ensemble dans un linge avec vin blanc, mettez-en dans un verre : cela fait, joignez à cette decoction

deux dragmes de ſcammonée non preparée, & puis faites la avaler au chien malade, en luy tenant la gueule en haut, ce remede pris, ſaignez-le à la gueule: laiſſez le repoſer aprés cela, & il guerira.

De la Rage tombante.

Cette eſpece de rage s'appelle tombante, à cauſe que les chiens qu'elle attaque, en ſont ſi travaillez, qu'ils en tombent à tous momens par terre ſans ſe pouvoir ſoûtenir; & l'on remarque qu'elle n'eſt pas ſi mauvaiſe que la premiere, à cauſe qu'ils ne ſe rüent ſur perſonne: cette maladie n'ayant aucune malignité, qui leur démonte le cerveau, comme les précédentes.

Remede.

Pour réüſſir à guerir la rage tombante on prend la peſanteur de quatre écus des feüilles ou de la graine de peane, avec autant peſant de jus de racines du parc, & autant de jus de croiſette; quatre dragmes de ſtafiagre, le tout mêlé enſemble; & cette mixtion étant faite, on la fait

avaller au chien, de la même maniere qu'on l'a dit ; ce breuvage pris on luy fend les deux oreilles, ou bien on le saigne aux erres.

De la Rage endormie.

Si-tôt qu'un chien est attaqué de cette maladie, il est toûjours couché & semble vouloir toûjours dormir ; cet assoupissement, dit-on, luy vient d'une humeur froide & chaude, qui lui occupant le cerveau, l'engourdit, & le fait plus ou moins dormir, que le temperament froid domine sur le chaud qui lui en empêche.

Remede.

Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainsi assoupi, on prend la pesanteur de six écus de jus d'absinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux seulement ; on y joint autant pesant de corne de cerf brûlée, avec deux dragmes d'agaric, le tout mêlé ensemble, avec la pesanteur de six écus du vin blanc, puis on fait avaller ce remede au chien, qui enguerit.

De la Rage efflanquée.

Il n'y a que les vieux chiens, qui pour l'ordinaire ſont attaquez de cette maladie ; & lorſqu'elle leur arrive, leurs flancs en ſont ſi reſſerrez, & leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en reſſentent, les mine tant, qu'enfin ils en meurent, à cauſe d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne ſçauroient reſiſter. Point de remede à cette maladie.

De la Rage rhumatique.

Cette eſpece de rage eſt cauſée aux chiens par une trop grande abondance de ſang, qui venant à boüillonner, fait une fermentation, d'où il ne part que des vapeurs malignes, qui leur montant au cerveau, les troublent non-ſeulement, mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux ſi gros, qu'ils leur ſortent de la tête.

Remede.

Pour remedier à cette maladie, ayez du fenoüil, faites-en une dé-

coction d'environ la pesanteur de six écus, & un autre de guy du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec aussi pesant de jus de polipode; mêlez le tout ensemble dans un poëlon, faites-le boüillir avec du vin blanc, & lorsque ce breuvage est réfroidi, donnez-le au chien, & le laissez de repos.

De la Galle.

Outre les infirmitez dont on vient de parler, les chiens sont encore attaquez de la galle, qui ne leur vient pour l'ordinaire, que d'un sang échauffé & corrompu, & cet inconvenient les fait languir, si l'on n'a soin d'y apporter du remede.

Remede.

Prenez trois livres d'huile de noix, une livre & demie d'huile de cade, deux livres de vieux-oing; trois livres de miel commun, une livre & demie de vinaigre, faites boüillir le tout ensemble, ajoûtez-y deux livres de poix & autant de poix-résine, & une demie livre de cire neuve; fondez-le tout dans un même

poëlon, remuez-le, & étant fondu, mêlez-y une livre & demie de soûfre, deux livres de couperose recuite, trois quarterons de verdet; rémuez encore cet onguent, jusqu'à ce qu'il soit froid: & étant ainsi fait prenez les chiens qui sont infectez de galle, lavez-les avec de l'eau & du sel, puis mettez-les devant un bon feu, frottez les de cet onguent, attachez-les prés de ce feu, laissez-les y pendant une bonne heure, donnez-leur y à boire, puis soignez de leur donner une nourriture qui les raffraîchisse; aprés cela ils gueriront.

Autre Remede.

Vous prendrez une livre de saindoux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de soûfre, du sel bien pilé & passé, & de la cendre bien menuë, deux onces de chacun: vous ferez bien boüillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le sain-doux soit entierement fondu, observant de remuer le pot de terre, dans lequel seront tous ces ingrediens, afin qu'ils s'incorporent tous l'un dans lautre.

Cet onguent ainsi fait, vous en graisserez tout le corps du Chien galleux, mais en plus grande quantité sur les endroits où il y aura de la galle, & toûjours à l'ardeur du soleil ; avec cela, il faut le tenir proprement, & le laver deux fois avec de la lessive.

Mais si par un surcroît de malheur le poil venoit à luy tomber, il faudra pour lors laver le chien avec de leau de féves, & le graisser avec du vieux.oing. Ce remede seul guerit les chiens de la galle, leur fait revenir le poil, & mourir leurs puces.

Du Flux de Ventre.

Les trop grandes fatigues que les chiens endurent à la chasse, & les frimats qui les morfondent pour lors, leur causent le flux de ventre.

Remede.

On sçaura que cette maladie parmi ces animaux est contagieuse, & qu'ainsi il faut observer de les separer les uns des autres, si tôt qu'on s'aperçoit qu'il y en a d'atteints, &

de les mettre dans un lieu où ils puissent être chaudement : cela fait, on leur donne de la nourriture sans sel, avec du potage où l'on mêlera de la terre sigillée ; si ce remede n'opere point, on se sert de farine de féve dont on fait de la boüillie fort épaisse, dans laquelle on met aussi de la terre sigillée, puis on la donne au chien qui en guerira s'il est jeune.

Des Poux.

On garantit les Chiens des poux qui les incommodent en prenant des feüilles de cerne, & de celles de la passe & de mente, qu'on fait boüillir ensemble avec de la cendre; cela fait, on y mêle deux onces de stafiagre en poudre, qu'on fait aussi boüillir ; puis passant le tout dans un linge, on dissout dans cette décoction deux onces de savon ordinaire, avec une once de saffran, & une jointée de sel ; aprés quoy on lave le chien galleux, & il en guerit.

Ce remede est propre aussi pour les puces & autres vermines qui surviennent à ces animaux.

Des Vers, & des moyens de les faire mourir.

Prenez des noix quand elles sont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre; laissez trumper le tout pendant quatre heures: ce temps écoulé, passez le tout dans un linge, aprés l'avoir fait boüillir pendant deux heures; mettez aprés cette decoction dans un pot, ajoûtez-y une once d'aloés épatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix-raisine, remuez-le tout, prenez-en, frottez en l'endroit où paroissent les vers, & ils mourront.

La demangeaison, comme tout le monde là vient dans l'Eté aux oreilles des chiens, de sorte que les mouches qui s'y posent, les fatiguent terriblement & les oblige sans cesse à se gratter avec leur pattes. Pour les en guerir, on fait d'une poudre quo'n leur jette sur la partie où la demangeaison est excitée: voici qu'elle elle est.

On prend quatre onces de gomme & d'onguent infusez dans de

fort vinaigre, l'eſpace de huit jours, puis l'ayant broyée ſur le marbre, on y mêle deux onces d'alun de roche, & autant de noix de galle pulveriſée; aprés qu'oy on s'en ſert.

Des Cätharres.

Les Chiens ſont fort ſujets à avoir des catharres, qui leur font diſtiller des eaux de la tête, ce qui leur cauſe ſouvent une enflure à la gorge; on y remedie en graiſſant la partie affli, gée avec de l'huile camomille, & en les faiſant laver avec du vinaigre & du ſel.

Remede pour les Chiens contre les morſures des bêtes venimeuſes.

Lorſque par malheur un Chien eſt mordu de quelque ſerpent, ou autre inſecte de cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croiſette, autant de rhuë, autant de poivre d'Eſpagne, de boüillon blanc, de la pointe de geneſt, & de la mente, le tout en pareille doze, puis les piler enſemble; cela fait, on prend du vin blanc, dont on fait avec le tout une décoction qu'on laiſſe

boüillir dans un pot pendant une heure ; aprés cela on passe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de theriaque dissoute, & qu'on luy fait avaller, observant de luy en laver la morsure.

Des Louppes.

On guerit les chiens des louppes qui leur surviennent ; mais il faut sçavoir comment: car cette croissance de chair naît aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a guéres : au premier cas, elles sont fort difficiles à guerir, mais au second on y peut reüssir de la maniere qui suit.

De la maniere de guerir les Louppes.

Les Louppes se guerissent par l'expedient que voici; on prend trois grosses épines noires lorsqu'elles sont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laisse tremper pendant vingt-quatre heures dans des menstruës de femmes : cela fait on les pique dans le milieu de la louppe, autant qu'elles y peu-

vent entrer ; & au cas que la peau fût trop dure, & qu'elle resistât trop à ces épines, on se serviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer, tant qu'elles en tombent d'elles-mêmes : cela fait, on s'apperçoit de l'operation de ce remede, en voyant ces louppes se dessecher, & mourir peu de temps aprés.

Des vers qui sont dans le corps des Chiens.

On a parlé de la maniere de faire mourir les vers qui paroissent sur les Chiens : voici à present celle de les guerir de ceux qui leur naissent dans le corps, & pour réüssir dans cette operation, on prend du jus d'absinthe, la pesanteur de deux dragmes, autant d'aloës épatique, & du stafiagre à pareille doze, une dragme de corne de cerf brûlée, autant de soûfre, le tout pilé & incorporé ensemble avec un demi verre d'huile de noix, qu'on fait avaller au Chien, qui ne manque point de rendre les vers qui l'incommodent,

Des Chancres, & des moyens de les guerir.

Entre toutes les infirmitez qui arrivent aux Chiens, les chancres ne sont pas celles qui les incommodent le moins, & ce malheur croît ordinairement aux oreilles; & pour le guerir, prenez du savon la pesanteur d'un écu, autant d'huile de tarre, de sel ammoniac, de soûfre, & de verdet; incorporez le tout ensemble avec du vinaigre & de l'eau-forte, frottez en l'oreille atteinte de ce mal, elle en sera guerie.

De la Rètention d'urine.

Les Chiens quelquefois pour avoir les reins trop échauffez, ont une difficulté d'uriner qui les tourmente terriblement, & qui les met bien souvent en danger de leur vie, si l'on n'y apportoit du remede, à cause de l'inflammation qui se fait à la vessie, où la gangrenne se met, qui pour lors rend le mal incurable; pour donc prévenir cet inconvenient, on use du remede que voici,

Remede.

On prend une poignée de guimauves, de la racine de fenoüil, de celles de ronces; on fait boüillir le tout ensemble avec du vin blanc, observant de le laisser réduire à un tiers, puis on le donne en breuvage au Chien.

Remede general pour les playes des Chiens.

Prenez de la feüille de choux rouge; & lorsqu'un Chien sera blessé, frottez-en sa playe, il est sûr qu'elle guerira.

Des moyens de guerir les Chiens des morsures du Renard, ou des Chiens enragez.

Quand un Chien est blessé, il suffit pour guerir la playe, qu'elle puisse se lécher: mais quand il ne peut porter sa langue sur sa blessure, si elle n'est pas venimeuse; on la resoût avec de la *mater sylva*, & poudre de feuilles de marsaule séchées au four, ou au soleil. Si la morsure vient d'un Renard, il n'y a qu'à la

raisser avec de l'huile dans quelle on aura fait cuire de la rhuë, & des vers, & elle guerira.

Mais si le Chien a été mordu par un autre Chien enragé, il faudra, le plûtôt qu'il est possible, luy ouvrir la peau de la tête entre les deux épaules avec un fer rouge, depuis un bout jusques à l'autre, luy tirer avec la main l'espace de dessus les épaules & le long de l'échine, & la luy ouvrir pareillement avec un fer chaud.

On peut encore, si l'on veut, luy faire boire par trois ou quatre fois de la decoction de Germandrée, qui est une herbe qui croît dans les lieux pierreux; elle a les feüilles petites, découpées, & semblables à celles du Chêne.

Cette herbe donnée à manger cuite ou cruë, avec du sel & de l'huile, ou pâitrie avec du pain, est un remede merveilleux pour guerir les Chiens mordus d'autres Chiens enragez.

Des moyens de rendre l'odorat aux Chiens.

Quand les Chiens de Chasse ou autres

autres sont encore tout jeunes, il faut leur couper le bout de la queuë, exceptez neanmoins les Levrons ausquels une grande queuë convient, parce qu'à l'égard des premiers, cela fait qu'ils ne se la mordent point, qu'ils ne s'y amusent pas, & que les ronces & les épines ne les amusent point par cette partie, ce qui dérange entierement les Chiens, lorsqu'ils poursuivent quelque gibier.

Lorsque les jeunes Chiens ont un mois & quelque peu davantage, il faut aussi leur couper un petit ver; ce qui a fait croire à quelques-uns, que c'en étoit un en effet : voici comment se fait cette operation.

On prend le jeune Chien, on luy ouvre la gueule avec la main, & s'il est grand & fort, on se sert d'un bâillon qu'on luy met dedans.

Aprés cela, on prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien on luy fend la peau tout au long des deux côtez du nerf; puis avec la pointe du coûteau, on enleve adroitement ce petit nerf: il faut prendre garde de ne le point rompre en le ti-

rant, car il est necessaire qu'il soit ôté entierement.

Il y en a qui pour tirer ce nerf se servent d'une aiguille enfilée d'un fil retors, & faisant couler cette aiguille pardessous le milieu du nerf, ils la tirent jusques à ce que le fil soit passé au milieu, puis tirant avec la main, ils emportent le nerf : mais si cela ne se fait adroitement, le nerf se rompt, & il est aprés presque impossible de tirer ce qui en reste, c'est pourquoy on estime mieux la premiere façon aprés avoir ainsi tiré le nerf aux Chiens, ils en deviennent plus beaux & plus gras.



CHAPITRE. II.

Du naturel du Cerf, de son rüt, de sa müe, de sa tête, & du jugement qu'on doit porter de ses pieds, de ses fumées, & de ses portées

LE Cerf est timide de son naturel, mais il craint plus les chiens que les hommes : on dit qu'un cerf prêt à se rendre, va feignant son corps, ce qui se remarque lorsqu'en *chancelant* il fait de grands bonds, de grandes glissées & donne des os en terre.

Le rut de Cerf est la saison où il est en chaleur & cherche la femelle; il commence à y aller environ la my-Septembre, & cette chaleur dure prés de deux mois : quand deux vieux Cerfs se rencontrent au rut, ils se battent & choquent avec furie, jusqu'à ce que l'un deux reste victorieux.

Quand les Cerfs sont en rut, on

les tüe aisément ; car n'étant occupez qu'à suivre les voyes de la Biche, ils ne se donnent pas le tems d'éviter les chiens qui les chassent.

On appelle *Muse de Cerf*, la triste contenance où il se trouve lorsqu'il est en amour.

La *Müe* du Cerf est le bois qu'il quitte en Février & en Mars, les vieux le font plûtôt que les jeunes ; quand le Cerf a mué, ou jetté sa tête, il commence à se retirer prés des gaignages & de l'eau, où il prend son buisson, afin d'aller à tous viandis.

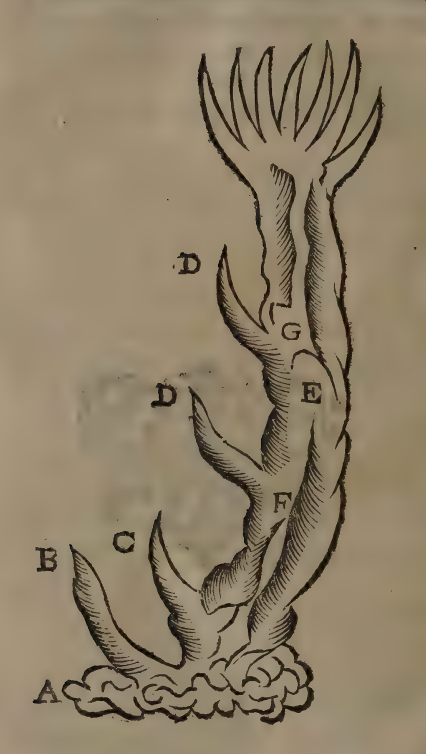
Les jeunes Cerfs ne prennent jamais de buisson qu'ils n'aïent porté la troisiéme tête, qui est au quatriéme an, & alors on les peut juger Cerf de dix cors bien fraîchement.

La premiere tête des Cerfs s'apellent *Dagues*, & ils ne la portent jamais qu'à leur deuxiéme année, ils doivent porter à la troisiéme depuis quatre jusqu'à huit cornettes, & dix ou douze à la cinquiéme année, & la sixiéme depuis douze jusqu'à seize, & à la septiéme leurs têtes

ſont tout-à-fait marquées, & ſemées de tout ce qu'elles porteront jamais : ces cornettes ne font plus qu'augmenter en groſſeur. Voici une figure qui donnera à entendre ce que c'eſt qu'un bois de Cerf.



FIGURE D'UNE TESTE DE CERF



Explication de cette Planche.

A Est la *meule*, & ces petites marques traversieres. *B.* s'apellent *Pierrures. C.* est le premier cor, autrement dit *Andoüiller. D.* Le *Surandoüillon* apelle *Chevilleures*, *Enforchures*, *Trochures & Paumures*, les branches ou cors. *E.* Qui naissent au dessus. *F.* Est *la Perche* qui porte les Andoüillers & les cors. *G.* Les *Goutieres* qui sont de certaines fentes qui regnent le long de la Perche, & on nomme la *coronure* ces branches. *H.* Qui sont à la cime en forme de couronne.

Du Jugement du pied de Cerf.

Le Cerf a le pied long, le talon gros & large, & la fente ouverte. On distingue l'alleure d'un vieux Cerf, en ce qu'il n'avance jamais le pied de derriere plus que celui de devant; il y a à dire plus de quatre doigts, au lieu qu'un jeune Cerf le passe.

Le Cerf en pays montueux &

pierreux a la place d'ordinaire usée, & dans les lieux sabloneux & aplanis, il apuiye davantage du talon.

La Biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'un Cerf de deux ans l'a aussi gros. La Biche se distingue encore du Cerf par ses viandis qu'elle fait d'une maniere gourmande, au lieu que le Cerf de dix cors le fait délicatement.

Du Jugement des fumées de Cerf.

Les fumées de Cerf, sont leur fiente & on les divise en *Plateaux*, *Troches*, *&* *Noüées*.

Les Plateaux se forment au mois d'Avril & May, ils sont larges & gros, ce sont les marques d'un Cerf de dix cors. En voici la figure.

Plateaux.



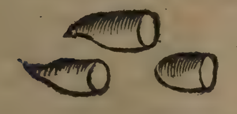
Les Cerfs jettent leurs troches aux mois de Juin & Juillet, elles ſont molles pour l'ordinaire.

Figures de Troches.



Pout les Noüées, elles ne ſe remarquent que depuis la my-Juillet juſqu'à la fin d'Août.

Figures de Noüées.



Les fumées du relevé du ſoir & celles du matin ſont bien differentes l'une de l'autre, les premieres ſont mieux digerées que les autres, à cauſe du repos que les Cerfs ont eu

de faire leur ronge & digerer leur viandis, ce qui ne se remarque pas aux fumées du matin, à cause du mouvement qu'ils se donnent la nuit en viandant.

Du Jugement des portées.

On en peut avoir connoissance toute l'Année hors quatre mois, sçavoir Mars, Avril, May & Juin où ils müent & ont leurs têtes molles : dans une autre saison, on juge aisément des portées dans les taillis de huit à dix ans, où l'on voit des branches que les Cerfs ont heurtées en levant leurs têtes.

Du Jugement des alleures.

On juge encore par les alleures du Cerf, quelle peut être sa force & son corsage ; si son pied est long, c'est une marque qu'il est grand ; s'il est rond, c'est signe qu'il est plus foible, & c'est par ces marques qu'on doit plus ou moins ménager les chiens à la poursuite d'un Cerf.

CHAPITRE III.

Des differentes manieres de quêter le Cerf selon les mois & les saisons.

Comment les quêter aux gaignages.

A La fin du mois d'Octobre & de Novembre, on va chercher le Cerfs dans les brüieres, où ils viandent en ce tems.

En Decembre, ils se mettent en hardes, & se retirent au plus fort des forêts, à l'abri des vents & des injures de l'air; ils viandent la pointe de la mousse & le bois.

Quand le mois de Janvier est venu ils quittent les autres bestes, & se mettent trois ou quatre Cerfs ensemble, & vont sur les lisieres des bois, afin d'estre à portée des bleds qu'ils viandent pour lors.

Le viandis des Cerfs en Février & Mars, sont les chatons des saules & des coudriers, les bleds verds & les

Prez, c'est par consequent dans ces endroits qu'il faut les quêter en ce tems.

On les trouve dans les buissons aux mois d'Avril & May, où ils restent jusqu'au rut, en Juin, Juillet & Août. Ces animaux viandent toutes sortes de grains, & c'est pour lors aussi qu'ils sont en leur grande venaison, & qu'ils vont boire à l'eau à cause de l'alteration que leur causent ces viandes.

Enfin en Septembre & Octobre, ils quittent leurs buissons pour aller au rut, & c'est pour lors qu'ils sont toûjours agitez, & n'ont point de viandis certain, c'est pourquoy on les trouve en plusieurs endroits.

Comment quêter le Cerf aux taillis avec le Limier.

Comme les Cerfs de repos font volontiers leur ressuy dans les taillis, il faut observer de n'y point aller si matin pour quêter, car il est dangereux pour lors qu'aïant éventé, ils ne se débûchent.

Celui qui conduit le Limier doit estre attentif aux alleures du Cerf,

sçavoir si elles sont de bon tems ou de hautes Erres, au cas qu'il trouve ce Cerf à son gré.

Les chiens de haut nez tirent fort lâchement le matin, à cause de la posée qui les fait oublier, & negliger les voyes.

Si donc le Veneur trouve un Cerf qui lui plaise, qui aille assez de bon tems devant lui, & que son Limier le desire bien, il doit le tenir de court crainte qu'il n'apelle, car jamais il ne faut donner la longueur du trait à un Limier; quand ce Veneur aura vû quel Cerf c'est, il est bon qu'il le rembûche s'il est possible, & le rende au couvert, en remarquant tres-attentivement non seulement les connoissances du pied, mais encore celles des portées & des foulées.

Ce Veneur aprés cela jettera ses brisées haut & bas, & dans le tems qu'il verra son chien bien animé, il doit aussi prendre ses devans, & faire ses enceintes deux ou trois fois, l'une par les grands chemins, & voyes, afin de s'aider de son œil, & l'autre par le couvert, car le Limier va en ces endroits plus de haut nez.

Si le cerf est bien détourné, le Veneur doit aller à la brisée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en regardant le lieu où il a fait son viandis, & pour connoître ses ruses.

Quand le Veneur trouve deux ou trois entrées & autant de sorties, il doit reprendre ses enceintes plus grandes, afin d'y renfermer toutes les ruses du cerf. Cela fait, excepté à une entrée par laquelle il pourroit être venu des taillis ou gaignages, il faut qu'il mette son chien dessus, & le fasse lancer jusqu'au fort; c'est ainsi qu'on détourne un Cerf.

Quand le veneur veut quêter aux taillis ou aux gaignages pour voir le cerf à veüe, il doit dés le soir remarquer un arbre, & par où il pourra venir à bon vent.

Il se levera le lendemain deux heures avant jour, pour aller s'afûter sur cet arbre, où il restera jusqu'à ce qu'il ait veu la bête se rembûcher au fort, il doit avoir eu la précaution d'avoir amené son chien avec lui, & de l'avoir laissé à quelqu'un

un peu loin de son afût, afin de l'aller reprendre au besoin, pour détourner le Cerf, ce qui ne se doit faire qu'une bonne heure aprés leur rembûchement, dautant que les cerfs sont quelquefois au bord du ford au ressuy.

Bien souvent les cerfs qu'on a couru se recellent longuement sur eux, & font leur viandis aux petites couronnes des taillis dérobez qui sont au milieu des forêts, ce qui leur arrive plus souvent en May & Juin; pourtant au bout de quatre jours, il faut qu'ils sortent de leur buisson, étant curieux de sçavoir où sont les autres bêtes, qui leur servent comme de sauve-garde, car étant poursuivis des chiens, les cerfs leur donnent ces autres bêtes en change.

Il ne faut à tels cerfs, les quêter dans ces endroits qu'à neuf heures; parce qu'ils y font quelquefois leur ressuy un peu tard, c'est pourquoy se retirant doucement aprés avoir reveu le pied, ou levé les fumées; on contrefait d'un peu loin le berger ou le charretier de peur de les faire lancer, & demie heure après le Ve-

neur pourra faire ſon enceinte.

CHAPITRE IV.

Comment mettre les Relais lancer le cerf & le donner aux chiens.

QUand on veut mettre des relais, la prudence veut que cela ſe pratique ſelon les ſaiſons, à cauſe qu'en Hyver les cerfs ſuivent les grands forts, aïant la tête dure, au lieu qu'ils ne ſuivent que les petits taillis au Printems, parce qu'ils l'ont molle & en ſang.

Il eſt beſoin que les relais ſoient accompagnez d'un bon piqueur, avec deffenſe à un valet de chiens de les découpler ſans ordre, le ſilence eſt fort neceſſaire en cette occaſion.

Les relais étant placez, ceux qui en ſont, doivent s'éloigner de trois ou quatre pas de la chaſſe, à cauſe du bruit qui ſe fait d'ordinaire aux relais, & afin d'entendre & voir plus tranquillement ce que fait la bête, & découpler à propos les chiens dans le beſoin.

Comment lancer le Cerf.

Le Cerf étant détourné, on prend le Limier, & on s'en va à la brisée avec tous les Piqueurs de la meute, pour remarquer les connoissances du Cerf qu'on veut courir, pour ne se pas tromper au change.

Les chiens étant alors arrivez, tous les Piqueurs s'écartent vîtement autour du buisson pour voir le cerf, afin de le bien remarquer au partir du lancer.

Quand le Veneur qni l'a détourné voit tout prêt, il doit se mettre devant tous les autres & frapper à route en criant, *voy-le-cy aller, voy-le-cy avant, va avant, voi-le-cy par les portées, rotte, rotte, rotte,* & autres termes pour le cerf.

Le cerf étant parti de son lit, on se donne de garde de sonner encore pour chiens, si ce n'est lorsqu'il commence à dresser par les fuites, & que le Veneur en est certain ; & c'est alors qu'on peut sonner en criant, *thy-a billaud*, faisant suivre son Limier sur les Erres, criant & sonnant jusqu'à ce que les chiens

soient arrivez à lui.

Alors il doit se mêler parmi eux avec son Limier pour les réjoüir, & peut sortir du fort donnant son chien à quelqu'un, & monter à cheval, observant d'aller toûjours au dessous du vent, & de côtoyer la meute pour relever les défauts.

Quand le cerf a donné le change, on rompt les chiens & on les recouple en retournant prendre les dernieres Erres, ou chercher la reposée.

Si les Piqueurs précedent la meute, & qu'ils voïent le cerf, ils doivent sonner à veuë & en mots longs; & si pour lors ils parlent aux chiens, ils crient, *thy-a-hillaud* plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient venus à ceux; étant venus, on les laisse passer & l'on crie *passe, passe, passe, har, ha, har.*

Quand le cerf est dans l'eau on doit crier *har, il bat l'eau, il bat l'eau*; s'il est aux abois on sonne six ou sept sons fort vîtes, & courts, le dernier doit être plus long, on resonne ainsi à plusieurs fois.

Lorsque le cerf est pris, il faut

sonner longuement par sons longs, & en parlant ainsi aux chiens, *à la mort chiens, à la mort, à la mort.* La chasse finie, on sonne trois sons fort longs, qu'on redouble aprés par deux autres plus courts, & un troisiéme semblable au deux premiers.

CHAPITRE V.

De la dissection du Cerf, & de sa curée.

QUand le cerf est mort, on songe d'en faire la dissection, & la premiere partie qu'on en doit lever sont les dyntiers, ensuite on le fend à la gorge jusqu'à ces parties; puis on le prend par le pied d'entre le devant & on incise la peau tout autour de la jambe au-dessous de la jointure, & on la fend depuis l'incision jusqu'au dessous de la poitrine; on en fait de même aux autres jambes.

Cela observé, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent

entre le cou & les épaules, ensuite les flancarts, puis les autres piéces du Cerf.

Quand cette dissection est faite on se dispose à faire la curée aux chiens à commencer par les Limiers ausquels on donne le cœur & la tête. Les chiens courans ont pour eux le cou qu'on leur départ tout chaudement, car il faut observer que les curées chaudes sont les meilleures & celles qui se font au logis sont de pain découpé avec fromage, & teint du sang du Cerf. Voilà une idée de la chasse du cerf qui suffit pour en donner envie & y réüssir. Voïons une petite explication des termes qui y conviennent, afin que dans cet exercice on entende ce qu'ils signifient.

CHAPITRE VI.

De la chasse du Sanglier, & de quelques termes dont on use à son égard.

SI le Sanglier, proprement parlant, est un porc sauvage qui se retire dans les forêts; il est aisé à

privoiser quand il est jeune.

Cet animal aporte en naissant toutes ses dents, il en a quatre qu'on appelle *deffenses*, sçavoir deux en haut qui ne servent qu'à aiguiser les deux de la barre de dessous, qui tüent; les deux d'en haut se nomment les *grez*, & les deux d'en bas, *Limes*, *Dagues* ou *armes*, *de la Barre*, les dents de sa mâchoire inferieure sortent de sa gueule, & se tournent en demi cercle.

Le rut des Sangliers est au mois de Decembre; leur grande chaleur dure presqne trois semaines, leur venaison commence à la my-Septembre & finit vers le commencement de Decembre.

Quand le Sanglier est jeune on l'apelle *Marcassin*, lorsqu'il a un an, on l'apelle *bête de Compagnie*, à deux ans ils sort de compagnie & est dit *Ragot*, à trois ou quatre ans il est dit en *son tiers* ou *quartan*; c'est alors qu'il ést fort dangereux; à cinq ans on le nomme *Mire*, & alors ses défenses étant tournées, il est moins à craindre, à six ans il est dit *grand Sanglier*; à sept ans *grand vieux Sanglier*.

Les Sangliers font leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces, les jeunes mâles s'éloignent plus hardiment de la mere que les femelles, ils vivent de tous grains, fruits, légumes, & racines, hors de naveaux ou de raves.

La femelle du Sanglier s'apelle *Laye*; elle ne porte qu'une fois l'an. Le Sanglier est une bête passagere qui revient pourtant tant qu'il peut à la forêt où il est né.

Quand le Sanglier va aux gaignages, on dit qu'il va faire *ses mangeures*. S'il cherche des vers avec son *boutoir* qui est son nez, on apelle ces endroits *boutis*, & cette quête *vermeiller*, brouter l'herbe à son égard c'est *herbeiller*, & *mulotter*, quand il cherche en foüillant la terre, le galand & les bleds que les mulots ont cachez.

CHAPITRE VII.

Du jugement des Sangliers.

IL y a à l'égard des Sangliers des jugemens pour connoître quelles sont leurs alleures, les *formes* en de-

vant être grandes & laiges, les *pinces* de la trace de devant rondes & groſſes, les *coupans* des côtez des traces uſez, le *talon* large, les *gardes* autrement dites ergots groſſes & ouvertes, & qu'il doit donner en terre.

Le *ſoüil* fait connoître ſa grandeur; on la connoît encore aux entrées d:s forts qu'il aura tout barboüillé, ou à quelque gros arbre auquel il ſe va d'ordinaire frotter au ſortir du ſoüil.

CHAPITRE VIII.

Comment prendre le Sanglier à force avec les chiens.

LA Chaſſe du Sanglier ſe fait à force aux accours avec les levriers, avec le Limier en routaillant avec des aboyeurs, des arquebuſes, des amorces & des toiles dans les enceintes. Il y a un grand équipage entretenu pour courre le Sanglier qu'on apelle *Vautrait.*

Un jeune Sanglier à ſon tiers an n'eſt pas courable, car il courre plus longuement qu'un cerf à ſix cornet-

tes: mais quand il a ſon quart d'an, on le peut prendre à force.

Il eſt dangereux de donner des chiens courans à un Sanglier, à moins qu'on ne leur mette des colliers chargez de ſonnettes, car alors le Sanglier fuit, au lieu de tuer les chiens.

Le Sanglier ſe détourne comme e cerf, on y met des relais de la lmême maniere, mais on obſervera que ce ſoit de vieux chiens & ſages, autrement c'eſt en riſquer beaucoup.

CHAPITRE IX.

De la chaſſe du Lièvre.

LE Lievre eſt un animal fort ruſé & qu'on chaſſe avec des chiens dans des plaines. On apel le *Bouquet* le mâle du Lievre, & la femelle *Haze.*

Les Lievres tiennent d'ordinaire les guérets quand il fait beau tems; mais quand il a plû, ils tiennent les friches ou ſont prés des chemins. Leur rut eſt au commencement de

Janvier

Janvier, Février & Mars, les femelles font leurs petits en des jours differens, à proportion du tems qu'elles ont été couvertes.

Comme il est des termes propres à chaque chasse, lorsqu'il est question de se faire entendre des chiens; voici ceux dont on se sert à la Chasse du Lievre.

Suposé qu'on veüille quêter un Lievre, & faire venir les chiens à soy pour les faire entrer en quelque taillis ou fort, on leur crie, *horva, à moy the-au.* En sonnant du cor, un son bien long, & si l'on est à quelque passée on dit, *aquercy, aquercy, hau, il a passé ici.*

Il faut remarquer qu'on ne doit jamais sonner en quête le gresle du cor, mais le gros tant qu'on voudra; si ce n'est qu'on veüille apellet les chiens: on ne manquera point aussi de leur donner alors quelque friandise lorsqu'ils sont arrivez, afin qu'ils voïent qu'on ne les apelle point à faux; & qu'ils aprennent par ce moïen à mettre une difference entre la quête & le forhuz.

Il faut parler aux chiens comme

à la chasse du Cerf, hors au forhuz; car au lieu de crier, *thia hillaud*, on dit, voi le-cy aller, & on donne même son de cor, si vous en exceptez la quête, où on ne sonne que le gros pour le Lievre.

En quel tems & comment quêter le Lievre, & le lancer aux chiens.

La vraie saison commence à la my-Septembre, & finit à la my-Avril, quand on a rencontré la nuit d'un Lievre en quelques bleds ou autres gaignages, on doit avoir égard à la saison.

Si c'est au printems ou dans l'Eté, il est inutile de chercher les Lievres au fort, à cause des fourmis & des lezards qui les incommodent, mais il faut aller dans les guérets, au lieu que durant l'Hyver, ils sont aux forts pour se mettre à l'abri des vents de galerne.

C'est donc selon chaque saison qu'on doit apeller les chiens & battre tout de rang, en battant de la gaule sur les buissons qu'on veut faire quêter, en nommant par leur nom les chiens qui quêtent le mieux pour les réjoüir.

Si-tôt qu'on a fait le premier cerne à un Lievre, & qu'on a connoiſſance du Pays qu'il tient en ſes fuites, il faut gagner les devants pour le voir à veüe, & là forhuant les chiens; c'eſt le moïen de bien rompre des ruſes du Lievre.

Les chiens qui prennent de grands cernes en leurs défauts ſont fort eſtimez, d'autant qu'ils renferment dedans toutes les malices & ruſes d'un Lievre, quoi qu'on diſe ordinairement qu'il n'eſt tel que des chiens qui ſuivent le droit.

Quand on veut chaſſer le Lievre avec les chiens, on ne doit point y aller pendant la roſée, cela leur rompt l'odorat; & les empêche par conſequent d'aller au gibier, & s'ils rencontrent, c'eſt un hazard; il y en a neanmoins qui ne s'en font point un ſcrupule pendant les grandes chaleurs.

Quand les chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du Lievre, & le ſuivre juſqu'à ce qu'ils l'aïent lancé: on doit toûjours lâcher les vieux chiens devant les jeunes, afin qu'ils chaſſent mieux.

Aprés qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer cette premiere équipée, puis on les apelle en leur disant, *a moy* chiens, *thia haut*; s'ils ne reviennent pas, on sonne du cor par mots entre-coupez, & le premier son du grêle.

Les Lievres ont beaucoup de ruses qu'un bon chasseur peut rompre neanmoins quand il sçait son métier. Quelque fois un Liévre cherchera un carrefour auquel tendront plusieurs chemins, qu'il tiendra tous, allant & venant, c'est-là où il faut l'aller chercher, & faire prendre aux chiens les devants autour de ces chemins, & un peu au delà de l'endroit, où l'on sçaura que le Lievre aura fait ses retours pour y trouver ses dernieres voyes.

Les Liévres qu'on chasse passent aussi quelquefois la riviere & gagnent quelque Isle, où ils se relaissent sur quelque tête de saules: on peut, si on veut, aller dans ce lieu pour le relancer.

Il est encore beaucoup d'autres ruses qui sont naturelles aux Lievres, & dont il seroit trop long de

faire un détail, nôtre dessein n'étant ici que de donner une idée de cette chasse, & non pas un traité complet.

On chasse au Lievre avec les bassets, & le fusil, en trotant par les Champs, on les prend encore aux Levriers, & à l'afût, ; d'autres leur tendent plusieurs pieges, comme lacets & panneaux, qui sont des sortes de filets dans lesquels ils donnent assez.

CHAPITRE X.

De la curée du Lievre.

POur faire la Curée du Lievre, on prend du pain, du fromage & autres friandises qu'on met dans le corps du Lievre, afin de les imbiber de sang ; cela fait, & lorsqu'on veut le donner aux chiens, on attache ce Lievre par quatre ou cinq endroits avec une corde, afin qu'un des chiens n'emporte pas tout ; puis on le cachera, & on s'en ira à cent pas de là porter ce forhu.

Il faut pendant ce tems-là qu'une autre personne donne le pain & le fromage aux chiens ; quand ils auront mangé cette curée, il faudra forhuer avec le cor, & menacer les chiens, en criant ; *écoute à lui*, puis on leur montre le Lievre ; & quand il est entourré des chiens, on le jette au milieu d'eux. & comme il y a quelquefois dans les meutes des jeunes chiens ; qui n'osent aprocher de la curée, on doit leur avoir reservé la tête & les épaules.

La chair de Lievre est tres-contraire aux chiens, si on ne les fait boire aprés qu'ils en ont mangé, & on ne les laisse paître tout découplez ; il est bon encore aprés cette curée de leur donner du pain, s'ils en veulent. Le poulmon, & la peau ne leur vaut rien : ces parties les rendent malades, ainsi il ne faut point leur en donner en curée.

CHAPITRE XI.

Du Daim, & comment le chasser.

LE Daim est une espece de Cerf, excepté que son poil est plus

blanc, & qu'il est d'un corsage plus petit que celuy du Cerf : sa tête a plus de cors, & a une plus longue queüe ; il naît à la fin du mois de May, & va plus tard au rut que le Cerf.

On ne se sert point de suite ny de Limier au Daim comme au cerf, on le juge par le pied. Le Daim se prend aux eaux & demeure volontiers en Pays secs toûjours en hardes, excepté depuis le mois de May jusqu'à la fin d'Août, & c'est pendant ce tems là qu'ils prennent leurs buissons, à cause des mouches qui les importunent.

On les trouve volontiers dans les hauts Pays, où il y a des Valées & des petites Montagnes, ainsi on peut les y aller chercher dans cette saison.

CHAPITRE XII.

Du Chevreüil, & de sa chasse.

LE Chevreüil entre en rut au mois d'Octobre, & cette chaleur leur dure quinze jours, , ce n'est qu'avec une chevrelle. Ces animaux

demeurent ensemble mâle & femelle, jusqu'à ce que celle-cy veille faonner, & dans ce tems elle s'écarte de son mâle qui tüeroit le petit faon ; quand il est assez grand, la Chevrelle recherche son mâle, & se rassemblent toûjours, si on n'en tuë l'un ou l'autre.

Et la raison de cela, c'est, dit on, à cause que la femelle porte deux petits mâle & femelle, qui étant nez ensemble, s'y tiennent toûjours; on les trouve aux forts des buissons, bruyeres, & joncs, dans les hautes Montagnes, & grandes Vallées

Les Daims vont au viandis comme les autres bêtes, & lorsqu'ils sont poursuivis des chiens, ils se cachent dans l'eau comme les cerfs.

CHAPITRE XIII.

Du Lapin avec une istruction pour le chasser.

LE Lapin est à peu prés de la taille du Lievre : on ne le chasse point aux chiens ny aux Levriers, mais

mais à la fût, on le prend avec des bourses faites exprés, des furets, & des panneaux pendant la nuit.

Les Lapins se retirent dans les bois & dans les garennes, où ils creusent des terriers pour se mettre; ces animaux peuplent beaucoup, car les femelles portent tous les mois cinq ou six petits, elles s'apellent *hazes*.

Quand on prend les Lapins avec des bourses, il faut aprés qu'elles sont tendües se retirer à l'écart, dans un endroit, d'où l'on découvre cependant de l'œil toutes les bourses, afin d'y courir si-tôt qu'il y aura quelque lapin de pris. Cette sorte de chasse demande un grand silence, parce que le lapin qui a l'oreille fine, prend tout d'un coup l'épouvante quand il entend du bruit.

CHAPITRE XIV.

De la chasse du Loup.

LEs Loups sont des bêtes farouches qu'on chasse avec les chiens courans, & les Levriers, il

y fait bon au mois de Janvier ; on les trouve alors ; au lieu qu'en Fevrier, Mars & Avril ils quittent les grands Pays.

Les mois de Juin, Juillet & Août ne sont point propres pour chasser le Loup, à cause des bleds qui les cachent dans les campagnes.

On quête le Loup en Octobre, Novembre & Decembre, avec des Limiers & des Levriers, ils sont pour lors dans les grands forts & dans les buissons.

Les termes dont on se sert pour chasser au Loup, sont *valecy allé*, quand on veut joindre les vieux chiens, en criant *harlou mes belots, harlou*, puis on sonne pour chiens ; pour remettre les chiens sur les voïes on leur dit, *tirez chiens*, & lors qu'on en est proche, on crie *harlou mes belots, rali chiens, rali, & s'en va chiens, s'en va.*

On chasse le Loup dans les bois, ainsi que dans la campagne. Dans le premier cas, il faut commencer par l'aller détourner avec le Limier ; quand on a trové la bête, on jette ses brisées, puis on prend les de-

vants, aprés quoi on le lance.

Il faut pour bien courre un Loup que le Pays ne ſoit point montueux, mais plat, & qu'il ſoit ſans buiſſons, & au cas qu'il s'y en trouve, on place tout autour les cavaliers pour empêcher que le loup ne s'y rembûche, c'eſt en tel Pays qu'on a le plaiſir de voir cet animal pourſuivi par des levriers choiſis exprés, & qui le prennent à force.

Le Loup va au rut en Fevrier, & eſt en ſa grande chaleur pendant dix ou douze jours; les Louves portent neuf ſemaines.

CHAPITRE XV.

Des Renards, Taiſſons, & Blereaux, avec une inſtruction de leur chaſſe

ON chaſſe les Renards aux chiens courans, & aux Levriers, qui doivent être hardis pour ſe lancer deſſus & le mordre: on peut leur donner la chaſſe pendant toute l'année, c'eſt ordinairement dans les

bois qu'il faut les chercher, on les trouve aussi le long des ruisseaux, dans les garennes, dans les champs, & dans les bleds.

Le Renard est sujet à se terrer, & quand par hazard cela lui arrive lorsqu'on le chasse, on le deterre avec des pioches, puis on prend un basset qu'on met dans le trou qui le fait sortir, ensuite on le poursuit, ou bien on le tire au fusil, quand on l'y voit à portée.

Du Taisson.

Le taisson se chasse comme le Renard, avec des bassets: on le trouve dans les lieux montueux, dans les bois & dans les garennes. Cet animal ne s'écarte guéres de son terrier. afin que si-tôt qu'il entend la voix du chasseur, ou des chiens, il se refugie dedans.

Les Chasseurs doivent prendre garde que le taisson ne se lance sur eux, & ne les morde, la blessure en est dangereuse: on prend aussi les taissons aux collets, mais ils s'en débarassent bien-tôt, si on ne court promptement les assommer, parc

qu'ils les coupent avec leurs dents.

Du Blaireau.

Le Blaireau se chasse ainsi que le Taisson; ils sont presque semblables l'un à l'autre; Cet animal est fort puant, & tres-nuisible aux Lapins, il y en a qui confondent les noms des Blaireaux & des Taissons.

CHAPITRE XVI.

De la Fauconnerie.

LA Fauconnerie est un divertissement fort noble, & une chasse qui se fait avec un Oiseau apellé Faucon, d'où cet exercice a pris son nom.

On compte de six especes de Faucons, sçavoir le *Faucon*, *le Gerfaux*, *le Sacre*, *le Lanier*, *l'Emerillon*, & *le Hobereau.*

Le *Faucon* a la tête ronde, le bec gros & court, le cou fort long, la poitrine large, grosse & charnuë, les aîles longues, la queüe courte, les cuisses grosses, & les jambes courtes.

Le *Gerfaux* est ordinairement bien empieté, il a les doigts longs, le corsage grand & puissant, il est fier & hardi à afaiter, & merveilleusement gaillard à la montée.

On apelle *Sacre* une espece de faucon femelle. Quand cet Oiseau est pris aprés la müe, il est le plus vîte; il est court empieté, hardi, de couleur rouge, ou tannée ou grise, il a la langue grosse, les doigts gros & d'un bleu mourant; le Sacre est propre pour voler les grands Oiseaux, comme Oyes sauvages, Grives, Herons & Butors.

Le *Lanier* est un Oiseau assez commun en tous Pays, il est plus petit que le Faucon gentil, il est court empieté, il a la tête grosse, il vole communément sur terre & sur riviere; on s'en sert pour la Perdrix & pour le Lievre.

L'*Emerillon* a la forme d'un Faucon, & n'est propre que pour vol de petits Oiseaux, parce qu'il est de lui-même le plus petit des Oiseaux de proye.

Pour le *Hobereau*, il est fort plaisant aü vol des petits Oiseaux, é-

tant encore plus petit que l'Emerillon, il est marqueté sous le ventre, & a le dos & la queüe noirâtres.

Outre ces noms d'Oiseaux dont on vient de parler, il y en a encore d'autres qui sont particuliers, tels que sont ceux de *Faucon-Pelerin*, venant des Pays Etrangers, *Faucon-gentil de passage*, parce qu'il ne vient que des lieux circonvoisins. *Faucon-niais* c'est celui qui a été pris au nid; *Faucon-Royal*, parce qu'on l'a faite avec grande facilité, *Faucon-sor*, est celui qui a encore son premier plumage, *Faucon-bagard* est un Faucon fier & bizarre, qui n'est plus fort quand on le prend& qu'il a mué & changé de plumes.

Nous avons encore *l'Autour*, dont on compte cinq especes, sçavoir *l'Autour femelle*, c'est la premiere & la plus noble; le *demi-Autour*, est maigre & peu prenant, le *Tiercelet*, c'est le mâle de l'Autour, il prend les Perdrix; *l'Epervier*: nous dirons ce qu'il est plus bas, & le *Sabech*, cet Oiseau ressemble à l'Epervier.

L'Autour pour être bon, doit avoir la tête petite, les yeux grands,

le bec long & noir, le cou long, la poitrine grosse, les serres grosses & longues, & les pieds verds ; son vol est pour Faisans, Cannes, Oyes sauvages, Lapins & Lievres.

Cet Oiseau est rusé de son naturel, il n'y a point de Faucon qui soit si bon Chasseur pour le profit.

De certains soins qui regardent les Oiseaux de proye, avant que d'être afaitez.

Il faut les mettre d'abord en un endroit obscur, pour les rendre obéissans aux instructions, ou bien on leur sille les yeux, & pour y réüssir, vous prenez une aiguille enfilée de fil délié qui ne soit point retors, vous faites tenir l'Oiseau & le prenez par le bec, puis vous lui mettez l'aiguille d'une paupiere à l'autre, prenant garde de prendre la toile qui est dessous la paupiere ; cela fait, on tire les deux bouts du fil, qu'on lui noüe sur le bec ; ensuite dequoy on coupe le fil prés du nœud & on le tord de maniere que les paupieres soient si hautes levées que l'Oiseau ne puisse voir que devant luy.

Il faut armer les Oiseaux de proye qu'on veut instruire de jets de cuir, qui ayent les bouts un peu renversez : ils doivent avoir demy pied de long, & être coupez ; on doit aussi les armer des sonnettes, afin qu'ils ne se dérobent point, & qu'on les entende de fort loin.

Les meilleurs Faucons sont ceux qui souffrent qu'on les chaperonne, parce qu'ils obéissent volontiers à l'homme, qui est une chose necessaire pour cet exercice, outre qu'ils ne sont point sujets à se battre.

Comment afaiter les Oiseaux de proye.

Quand on a trouvé des Faucons dociles, & capables de devenir de bonne afaire, il faut les porter trois jours & trois nuits sans cesser, afin de leur faire oublier leur naturel farouche, & de les rendre familiers.

Il faut les paître de bonne chair chaude d'Oiseaux vifs, & leur en donner de bonnes gorgées ; ce soin se doit prendre deux fois par jour, & l'espace de trois jours, observant de les déchaperõner de tems en tems pour les accoûtumer. Les Faucons

doivent, comme on a dit, avoir les yeux tellemẽt sillez qu'ils ne voïent goute, jusqu'à ce qu'ils soient assurez.

Quand l'Oiseau de proye commence à prendre le pât, on le poivre, & on lui laisse faire sa tête en le chaperonnant, jusqu'à ce qu'il puisse voler de dessus le bloc sur le poing, aprés quoi on lui montre le Lievre.

Si-tôt qu'il commence à le connoître, on le porte à la Campagne avec la filiere attachée à la longe, & lorsqu'au branle du Lievre & de la longueur de la filiere, il commence à venir, on le jardine le matin.

L'Oiseau étant bien assuré, ce qui se remarque lorsqu'il s'accoutume à manger devant le monde & les chevaux, on le met hors de filiere, observant neanmoins d'abord avant que de l'abandonner à lui-même, de lui faire tuer une poule d'un pennage semblable à peu prés à la couleur de celui au vol duquel on le destine.

Aprés qu'on a afaité l'Oiseau, & remarqué qu'il est devenu docile, on l'instruit à connoître la voix

de son gouverneur, & pour y reüssir, prenez un poulet vivant que vous mettrez dans un endroit obscur, où il y aït cependant un peu de clarté pour faire que le Faucon voïe son maître, donnez-le en proye à vôtre Oiseau que vous tiendrez sur le poing en lui parlant, aprés cela enchaperonnez-le, donnez-lui les parties de l'Oiseau les moins charnües, c'est par là que vous exciterez son apétit.

Pour le rendre de bon afaitage & plus prompt à la volerie, on doit lui presenter jusqu'à deux ou trois fois le poulet, le déchaperonnant autant de fois, & criant fortement en lui parlant comme on veut, ensuite on reprend l'Oiseau qu'on enchaperonne promptement.

Pour apprendre les Oiseaux de proye à voler.

Le Faucon étant bien instruit au lever, & fondant indifferemment sur le gibier pour la volerie duquel on l'a dressé, on va avant Soleil couché, qui est l'heure qu'il a faim,

dans une grande campagne loin des arbres ; on y porte le Faucon, on le déchaperonne dans le tems que les chiens quêtent, ce sont ordinairement des Epagneux, & s'il se leve un Perdreau, & qu'il le prenne, on lui en jettera à terre la cervelle & l'estomach.

Des Vols differens dans la Fauconnerie.

On en compte sept, sçavoir le vol pour le Heron, le Milan, la Corneille, les Champs, les Rivieres, la Pie & pour le Lievre, les Gerfaux. On y emploïe aussi les Sacres, mais quand ces Oiseaux ont lié leur proye, il faut aussi-tôt leur jetter une poule à la main pour les empêcher de se paître de la viande du Milan, qui leur est contraire.

Pour le vol du Heron, on se sert des mêmes Oiseaux ; & à la difference de la chair de Milan qui leur est contraire, celle du Heron leur est salutaire, c'est pourquoy on leur en laisse faire bonnes gorgées.

On vole la Corneille avec les Faucons ; & quelquefois le Tiercelet de Gerfaux qu'on accompagne

de deux Faucons. On emploïe aussi quelquefois le Duc à cette volerie, pour mieux attirer la Corneille; ce vol est le plus aisé de tous.

Les Faucons sont toûjours destinez pour ce vol, qui est le plus difficile de tous: il faut être fort diligent à y servir les Oiseaux, & à les paître de bonne viande; les Tiercelets de Faucons, de Sacres, de Laniers, & de Lanerets y sont aussi fort propres.

Quant au vol de la Riviere, il n'est pas moins difficile que le precedent; on se sert de Faucons, qui doivent être bien à la chair; quand ils ont fondu sur leur proye; il ne faut pas les en laisser paître, mais au contraire la leur ôter incontinent, & les remettre au vol.

Les Oiseaux pour la Pie s'afaitent comme les précédens, ce sont ordinairement les Tiercelets de Faucons qu'on prend pour ce vol.



CHAPITRE XVII.

Instructions pour le parfait chasseur, afin qu'il sache chasser à propos dans toutes les saisons.

DE tous les Chapitres qui composent ce Livre, celuy-ci ne sera pas le moins utile pour ceux qui aiment le divertissement de la Chasse; les bons tireurs sur tout s'y trouveront interessez, en quel temps de l'année qu'ils puissent être à la campagne : & pour tenir quelque ordre en ce que nous avons à dire là-dessus, nous parlerons des quatre saisons, & de ce qu'on peut trouver de Gibier dans chacune, afin de faire en sorte ne point chasser à faute.

Quel gibier on trouve au Printemps.

Le Printemps est à la verité une saison morte pour la chasse, dautant que les Oiseaux se retirent tous pour faire leurs nids & leur ponte, couver leurs œufs, & faire aprés cela éclôre leurs petits. Tout ce

grand travail les tient comme reclus; on ne trouve rien dans les rivieres; le gibier se cache dans les grands marais, & dans les étangs, au milieu des herbes qui leur y servent de refuge.

Voici cependant quelques oiseaux qu'on peut alors chasser, depuis les quatre heures du matin jusques à neuf: on entend les Tourterelles, & les Ramiers chanter sur les branches d'arbres; on peut les tirer, & la chasse n'en est pas mauvaise.

Cette heure passée, ces oiseaux vont chercher à boire, puis se retirent sur les arbres jusques à trois heures aprés midi, auquel temps ils vont chercher à manger dans les terres ensemencées; cet exercice dure jusques à cinq ou six heures du soir, aprés quoy on les entend chanter environ une heure sur les branches les plus proches de quelques rivages, où ils se perchent jusques à l'aube du jour.

Dans ce temps-là on peut, si l'on veut, aller au bois ou dans une garenne, & y rester jusques à dix heures; on y voit souvent le Lievre ou

le Lapin venant à la rentrée pour se retirer dans le fort, & pour lors, qu'on est bien assûré & qu'on tire bien, on fait bonne chasse ; il est bon d'y aller à soleil couchant, & se poster à vingt pas du bois, pour attendre le gibier à la sortie, qui ira viander dans un pré, dans quelque avoine nouvellement levée, ou quelques bleds encore verds.

Le Chevreüil se chasse aussi en cette saison, comme on l'a déja dit, ainsi que les bêtes fauves, qui commencent à brouter le bourgeon, & c'est dans les jeunes taillis qu'il faut les aller chercher avec un fusil : le matin & le soir sont le veritable temps pour cela, parce que dans le fort du jour tous ces animaux se retirent dans les grands forts.

Quel Gibier on trouve en Eté.

On peut aussi chasser en Eté aux animaux dont on vient de parler : mais pour les Oiseaux, il n'y faut pas songer, d'autant plus qu'ils sont occupez aprés leurs petits, & retirez dans les endroits les plus inaccessibles ; outre que les bleds se

levent haut de terre, & qu'on ne peut chaſſer ni Lievres ni Perdrix: il n'y a que les Cailles qu'on peut prendre à l'aide d'un Chien couchant, & avec une tiraſſe le long des prez ; au lieu de tiraſſe, on peut encore les tirer au fuſil, aprés les avoir fait partir ; il y fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage que dans un autre temps.

Quel Gibier ou trouve en Automne.

L'Automne eſt pour la Chaſſe la plus belle ſaiſon, & la plus propre de toutes : car alors les oiſeaux ſont en abondance, & y joüiſſent d'une maniere de vivre fort tranquile, leurs petits ne les embarraſſent plus, & ceux ci même vont de pair avec leurs peres & meres, qu'ils ne reconnoiſſent preſque plus.

On voit ces petits animaux ſortir des lieux retirez, & ſe répandre indifferemment de tous côtez : & il eſt d'autant plus aiſé de ſurprendre les jeunes oiſeaux, qu'ils n'ont point encore été battus ni au fuſil, ni par les tendeurs ; de maniere que quoy

qu'en cette saison on n'en voye pas encore tant que dans l'Hiver, à cause des passagers qui viennent des regions les plus froides : cependant on en trouve assez en Automne, pour pouvoir en faire une chasse trescopieuse ; il fait bon chasser en cette saison : le temps est doux. au lieu que pendant le froid ce divertissement coûte toûjours un peu de peine.

Sur la fin du mois d'Aoust on trouve la Tourterelle & le Ramier dans les grains coupez ; c'est-là qu'ils vont se repaître de celuy qui y est resté, puis ils se perchent soir & matin, & on les voit alors en troupe.

On chasse aussi les Perdreaux avec le Chien, qui les fait partir devant les tireurs : autrement il seroit difficile de les tirer à bas, à cause qu'ils sont alors dans les chaumes, où on ne les découvre qu'à peine : ils vont pour l'ordinaire le long des ruisseaux pendant la plus grande chaleur du jour ; on les tirasse si l'on veut, ainsi qu'on l'a enseigné dans le premier volume, ou bien on les chasse à l'oiseau.

Dans cette même saison, on va

dans les grands lieux marécageux, & le long des étangs : mais il faut que ce soit dés les quatre heures du matin, ou même plûtôt, s'il est possible, & pour lors on voit partir des herbes tout le Gibier, qui y a passé la nuit, & qui se jette dans quelque chaume ou bled sarazin, pour y chercher de quoy vivre.

Le temps d'y faire bonne chasse est jusques à neuf heures que le Gibier retourne à l'eau, & se met sur le bord, pour y grenoüiller jusqu'à midi, qu'il se retire dans les lieux les plus herbus des marais & des étangs : il y reste jusqu'à quatre heures aprés midi, & en repart tout d'une volée pour aller aux grains, jusqu'à la nuit fermée ; & comme ces oiseaux marécageux vont en troupes, qu'ils sont jeunes, & que par consequent ils n'ont point encore été battus, les bons tireurs en font de beaux coups : on chasse aussi le Heron soir & matin, le long des eaux.

Il y a les bêtes fauves qu'on peut h asser en cette saison : Nous avons ss ez donné d'instructions là-dessus,

on peut y avoir recours : elles sortent des taillis, lorsque le soleil va se coucher ; il fait bon les y quêter alors à vingt pas du fort, & avec un fusil bien chargé, observant de se mettre à l'opposite du vent, afin que ces animaux ne vous sentent point.

On chasse aussi pour noir, & ces animaux se trouvent en plein jour dans quelque fort hallier, ou prés de quelques sources ou de quelques fontaines, où ils vont faire leur boutis, quand les grains & les raisins sont bons ; & pour réüssir dans cette chasse, on fait des loges dans quelque vigne ou bled, où l'on sçait qu'ils viennent faire leurs mangeures, & là, armé d'un bon fusil chargé à cartouche, on abbat quelquefois quelque Sanglier, à demie heure du soleil couchant.

Sur la fin de l'Automne, on a la Gruë & les Oyes sauvages : il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, & qu'elles descendent dans les plaines qui sont découvertes, & qui sont proche de quelque grand marais &

étang, où elles se retirent pendant la nuit.

Elles vont en troupes, & partent du lieu où elles ont couché dés la pointe du jour. Ces oiseaux volent aux semailles dans les plus grandes campagnes, & paissent à la vûë des Laboureurs, tellement que pour y tirer, il est malaisé d'en aprocher, si on ne prend une charruë, c'est l'expedient le plus sûr; ou bien on se sert pour cela d'une charrette, derriere laquelle on se met, feignant de passer chemin.

Il faut que celuy qui conduit la charrete ou charruë, crie d'une voix haute aprés ces chevaux. Ces oiseaux que ce bruit n'épouvante point se laissent ainsi approcher de prés, ce qui donne aux Chasseurs un moyen facile de tirer dessus, & d'en tuer quelques-uns: ce n'est pas que cet expedient réüssisse toûjours, mais c'est le meilleur qu'on a trouvé jusques ici.

Les Gruës dans le païs où il y en a, & les Oyes sauvages se repaissent jusques à midi, aprés quoy elles vont boire dans les marais ou

dans les étangs, où elles restent jusques à trois heures, qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les plaines, chercher de la nourriture.

Le meilleur temps pour les tirer, est le matin & le soir. Dans ce dernier temps & lorsqu'il est tard, elles songent à s'aller coucher ; sçavoir, les Oyes dans les étangs les plus spacieux qu'elles peuvent trouver, & dans les endroits les plus inaccessibles ; & les Gruës au milieu des marais.

Les étangs fournissent aux Chasseurs beaucoup de Poules d'eau, des Becassines, & plusieurs autres sortes de petits Oiseaux marécageux, qu'ils peuvent tirer le long des rivages.

On tire aussi l'Outarde en cette saison: mais cet oiseau n'est pas commun en France ; on le trouve pour l'ordinaire dans les grandes plaines & dans un païs pierreux. Nous avons dit la maniere de les prendre dans le premier volume, on peut y avoir recours.

Instructions faciles pour tirer aux Oyes sauvages au milieu des eaux.

Ces oiseaux sont de difficile abord, lorsqu'ils sont dans les étangs, car leur méfiance les fait toûjours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des Chasseurs : si bien que pour cela, on prend un petit bateau qu'on couvre de jonc d'un bout à l'autre, on le conduit dans l'endroit de l'eau, où les Oyes viennent boire en plein jour ; on le laisse là trois ou quatre jours ; pour les y accoûtumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante.

Ensuite, & lorsqu'elles seront allé paître on se met dedans trois ou quatre Chasseurs avec de bons fusils bien chargez, & lorsqu'ils voyent l'occasion propre, il faut qu'ils tirent tous ensemble, & sans doute ils ne manqueront point d'en abbattre beaucoup.

On se sert aussi de ce même artifice pour les tirer la nuit, quand il fait clair de Lune. Le plaisir en est grand, mais il faut pour cela

ne les attirer ainsi qu'une fois le soir ; on peut encore se cacher derriere un saule, faute de petit bateau, ou quelque autre chose semblable ; supposé qu'on se voye à portée de les tirer, & toûjours à l'endroit de l'étang par où on sçait qu'elles doivent revenir du pâturage ; elles volent pour lors en troupes & proche de terre, ce qui facilite beaucoup à les tirer en volant : mais quand elles ont été ainsi surprises, les Oyes qui restent ne reviennent plus à cet étang.

De la Chasse d'Hiver.

C'est dans cette saison qu'on trouve le plus de Gibier, car outre nos oiseaux ordinaires, nous avons les Passagers, qui viennent des païs Septentrionaux se refugier en abondance dans les marais, le long des étangs & dans les rivieres

Quand le temps n'est point à la gelée, on trouve le Gibier dans les étangs & dans les marais ; & quand il géle, il quitte ces lieux pour aller aux grandes rivieres, dans les ruisseaux & dans les fontaines, &

aux étangs gelez, où il y a des sources qui gelent rarement.

Quand la gelée est forte, on fait un grand abbattis d'oiseaux marécageux, lorsqu'on est habile tireur, & pour ce la, il faut encore un petit bateau, & s'habiller en païsan : ces sortes de vêtemens ne les épouvantent point, tant ils y sont accoûtumez, & on peut même en cet équipage, tirer tout le jour & à toute heure : cette maniere de chasser est assez heureuse & fort aisée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Quand le dégel vient, il faut retourner sur le bord des étangs & dans les marais : car alors les oiseaux abandonnent les rivieres.

Dans les Païs où il y a beaucoup de poiriers, on trouve des Bisets & des Ramiers en assez grande abondance ; il y fait bon à toutes les heures du jour : on trouve les Pluviers & les Sarcelles dans les Païs où il a plu, lorsque le dégel est venu.

Quand il y a de la nége sur la terre, la plûpart du Gibier se re-

fugie vers les grandes rivieres, ou ſur les terres aux environs.

Les Perdrix dans ce temps ſe laiſſent tirer ſur la nége : on les y apperçoit de loin, & pour les mieux joindre à portée du fuſil, il faut aller vers elles en tournoyant.

Nous avons dit de quelle maniere on prenoit les Ramiers : cette Chaſſe ſe fait de nuit dans cette ſaiſon à grand bruit, & avec le fuſil.

Quand le temps eſt à la pluye, il ne fait pas bon chaſſer, car outre l'incommoditéde l'eau qu'onreſſent, les oiſeaux ſont épars de tous côtez, & occupez à manger le verd, qui pour lors ſort de terre.

Voilà une idée ſuccinte des lieux où l'on peut trouver toutes ſortes de Gibier en toute ſaiſon, & aux heures convenables aux Chaſſes qui luy ſont particulieres.

Voici à preſent comment il faut charger le fuſil pour toutes ſortes d'oiſeaux, & autres animaux à quatre pieds, & de quelle maniere on peut les approcher.

Quel doit être le fusil, & comment le charger pour toutes sortes de Gibier.

Lorsqu'on chasse à cheval, il suffit que le fusil ait trois pieds & de demi de longueur : si c'est sans cheval, il doit avoir quatre pieds.

Un habile tireur observe toûjours de ne tirer que d'une même sorte de poudre, dautant qu'en sçachant laforce, il se trompe moins en tirant, que lorsqu'il en change ; il faut que cette poudre soit faite en Eté, & la conserver dans un vaisseau de cuivre, où elle se tient toûjours séche. Il y en a cependant qui la mettent dans de petits barils de bois, où elle se garde assez bien, & toûjours, en état de bien faire.

A l'égard des dragées dont on doit se servir, il y en a de trois sortes, pour tirer aux animaux ; sçavoir, de celle qui entre trois à trois de calibre dans un canon de fusil, de celle qui entre cinq à cinq : elle est fort menuë, ce qui fait qu'on mêle parmi de la larme à égale dose.

Pour tirer aux Oyes, vous userez de dragée qui entrent trois à trois; & pour les canards, de celle qni entrent quatre à quatre : la plus menuë avec de la larme est propre pour les Sarcelles, les Pluviers, les Ramiers, Ramerêts, les Bisets, & autres oiseaux de moyenne taille.

A l'égard des Gruës, les Outardes & les Cignes, on a pour eux une charge à part. La larme mêlée vaut mieux pour tirer, quand on est à cheval, sur tout lorsqu'on peut approcher le Gibier, mais sans cela ne vous en servez point, car elle ne porte pas loin.

Un Chasseur qui sçait son métier, doit proportionner la charge de poudre au fusil qu'il porte, & se servir de plomb qui croit le plus convenable au Gibier qu'il veut chasser. Il y en a qui veulent qu'on ne doive point mettre la dragée dans le fusil, qu'on ne voïe le Gibier qu'on veut tirer; parce, disent-ils, que s'il est en monceau, il faut charger à un lit : au lieu que s'il est posé en une longue file, comme cela arrive le plus souvent,

on charge à deux lits, dautant que cette charge fait une traînée longue & étroite, & fait par ce moyen un plus grand maſſacre.

Si vous tirez à trois ou quatre canards, chargez à un lit : ſi c'eſt à troupes ſur branches, vous ferez la même choſe : ſi le nombre eſt plus grand, vous chargerez à deux lits, & obſerverez toûjours de prendre le rang en long, car ſi vous le prenez de travers, l'abbattis en ſera mediocre.

Quand on tire à Lievres, à Lapins, ou Renards, on ſe ſert de la dragée qui entre trois à trois ; où lieu qu'aux bêtes fauves on a coûtume de charger de deux bales égales jointes avec un fil d'archal ; cela fait une grande ouverture : mais avec cela encore il faut tirer de plus prés qu'il eſt poſſible. Ces bales attachées ainſi l'une à l'autre, ſe nomment une *bale ramée.*

Si par hazard on avoit chargé pour Lievre, & qu'on rencontrât un Chevreüil, il ne faudroit pas laiſſer que de le tirer, car ſi le coup porte juſte, il demeurera ſur la place.

On bourre le fusil à l'ordinaire, soit de papier ou d'autre chose ; mais quand il est question de tirer aux Oyes, aux Gruës ou aux Cignes au lieu du tapon de bourre qu'on met aprés la poudre, il faut y en mettre un fait comme il suit.

Prenez du suif & de la cire, mettez-les dans une cuillier : il faut les trois quarts du premier, & un quart de l'autre; faites-les fondre, & trempez dedans une piece de vieux drapeau, que vous retirerez aussi tôt, ce drapeau se roidira comme de la toile cirée.

Aprés cela, coupez-le par petits morceaux, gros chacun suffisamment pour faire un tapon de bourre ordinaire que vous mettrez sur la dragée : tel tapon porte bien plus loin qu'un autre, mais aussi est il plus sujet à repousser le fusil, c'est à quoy on doit s'attendre.

Si vous voulez tirer aux Canards & à d'autres oiseaux plus petits, mettez le poids de quatre dragées de celle qui entre trois à trois, & observez que la poudre n'excede point la pesanteur de ces dragées :

mais au contraire, que le plomb l'emporte plûtôt dans la balance.

Il faut remarquer que lorsqu'il ne géle pas, les Canards se levent de beaucoup plus loin que lorsqu'il fait froid. Ainsi, pour y mieux atteindre, il faut mettre vingt-sept dragées de celles du calibre de trois, quinze aprés la poudre, puis bourrer dessus, & douze ensuite, & un peu de bourre dessus pour les arrêter. S'il géle, il n'est pas besoin de cette précaution; on n'aura qu'à charger, comme on l'a dit, car ces oiseaux se laissent approcher d'assez prés pour les pouvoir tuer.

Ou bien sur autant de poudre qu'on a marqué, mettez quarante-trois dragées de celle qui entrent quatre à quatre, sçavoir, vingt-quatre au premier lit, & le reste sur lautre.

On donne pour les Bisets la mesme charge de poudre : mais on met dessus un lit, approchant la pesanteur de trois balles de larmes; & pour n'y point être trompé, on fait faire exprés une mesure de fer-blanc, qui tient juste la charge con-

venable ; cela ôte la peine qu'on a de compter ce plomb à chaque fois qu'on en a besoin : la même mesure sert, lorsqu'on veut tirer à terre ou sur l'eau aux Sarcelles, aux Pluviers, dans les prez ; aux Bisets &Ramiers sur les arbres.

Vous pouvez encore tirer l'Oye en cette maniere : mettez de la poudre la pesanteur de trois dragées de trois, plus qu'à tirer aux Canards ; ayez un tapon de drapeau, comme on l'a dit ci dessus, & faites un fer qui coupera dans la fente des petits ronds de la grandeur du calibre de vôtre canon ; puis aprés les tapons, vous mettrez dans un linge trois dragées de celles du calibre de trois ; vous ferez une platte-forme du lit de feutre, sur laquelle vous mettrez trois dragées, & continuërez ainsi jusqu'au nombre de dix-huit

Ensuite vous les coulerez à fond toutes ensemble & les bourrerez : quand cela est fait, on y met cinq postes d'un coup, de la grosseur d'un pois : aprés quoy on bourre. Ce coup porte fort loin.

Pour la Gruë, l'Oye & l'Outarde, vous mettrez même charge de poudre & de la dragée qui entre deux à deux; vous en mettrez huit que vous foulerez entre les deux couches, & trois postes pardessus: pour les grosses bêtes, il faut la même charge de poudre, & deux bales.

Il y a des fusils faits exprés pour tirer aux Oyes & aux Gruës; ils sont beaucoup plus longs que les autres: on met une once de bales, & de la poudre une charge convenable au canon.

Il faut remarquer qu'en Eté, les oiseaux vont seuls ou deux ensemble, que la poudre est plus séche, & consequemment plus violente qu'en Hiver; c'est pourquoy on ne doit point en mettre une charge si grosse, ainsi que de la menuë dragée.

Quand on a tiré il faut être soigneux de recharger aussi-tôt, parce que si on est long temps, le canon devient humide, & empêche la poudre de couler entierement au fond du fusil; d'où vient souvent qu'elle ne fait que siffler, & prend feu lentement.

A quoy que ce soit qu'on tire, il ne faut jamais descendre de cheval à la vûë du Gibier, mais autant qu'on le peut, toûjours derriere quelque haye, buisson, ou arbre, où on laissera ceux qui suivent : car rien n'effarouche tant un animal qu'un tireur qu'il voit, ainsi que des gens arrêtez ; cela le met en défiance, & l'oblige à partir.

Un tireur doit toûjours gagner le vent, & n'aller pas droit à la Chasse, mais passer à trois cens pas à côté ; & quand il est vis-à-vis son Gibier, il faut qu'il passe outre, & cette manœuvre luy ôte la méfiance.

Quand on l'a passé, on commence à s'en approcher en tournant, & lorsqu'on se voit presque à portée, le chien du fusil baissé, on va droit choisir le rang où est le monceau plus serré des oiseaux qu'on chasse ; & quoy qu'ils commencent à se lever, on ne laisse pas que de tirer dessus, sur tout si ce sont des Oyes, des Grues, ou autres oiseaux qui vont par troupes.

Lorsqu'on tire aux Vaneaux, il

est bon d'avoir deux fusils chargez, car si l'on en tuë quelqu'un du premier coup, & que les autres le voyent, ils y volent tous, & tout autour de la tête du Chasseur; ce qui fait qu'on en fait ordinairement bonne Chasse, plûtôt lorsqu'il les tire en l'air qu'à terre. On tuë aussi de cette maniere les Mauviettes, car elles ont le même instinct.

Ceux qui se plaisent à tirer aux Merles, prennent ce passe-temps en Hiver le long des hayes; il ne faut que de la menuë dragée & la moitié de la charge de poudre dont on a parlé; on se sert aussi souvent de petis pois, & l'on en met une poignée; cela convient aussi dans le temps de nége pour tirer aux petits oiseaux qui vont par bandes.

Si vous voulez avoir le plaisir dans l'obscurité de la nuit, de voir joüer des Lapins autour d'une lanterne allumée, vous n'avez qu'à en porter une dans une garenne, ou dans un champ qui sera proche; vous les verrez aussi tôt accourir, croyant que c'est la lueur du soleil qui les frappe: alors on peut y ti-

rer ſi l'on veut, & la tuërie en eſt bonne.

Les Carnards volent encore pendant la nuit à la lueur d'une lanterne; & pour cela il faut ſe mettre dans un petit bateau & ſur une riviere qui coule lentement; au lieu de lanterne on allume ſur l'un des bouts du bateau, un petit feu dans un pot de terre, composé de ſuif qui allume à trois lumignons, gros chacun comme le doigt, qui forment un feu pâle.

Tandis que ce feu brille, on ſe fait mener par un batelier qui tient une péle par derriere ſans faire bruit; les Canards alors viennent à vous, & paroiſſent tout blancs, & quand vous en êtes proche, vous avez un filet en tramail au bout d'une perche, dont vous les enveloppez, & les tirez à vous par ce moyen.

Il y a une autre maniere pour tirer au gros Giber, que celle dont on a déja parlé. Voici comment elle ſe fait.

Aprés avoir chargé de poudre, & que le tapon de drapeau eſt def-

ſus, on fait un bâton de calibre juſte au fuſil, & fait en maniere d'un moule à fuſée, qui eſt percé; puis on a un bâton qui entre dans le trou, long de deux doigts.

Aprés cela, on bouche par un bout le bâton de calibre avec du papier trempé dans de la cire fonduë, afin que ce qu'on verſe dedans coule; puis par l'autre bout, mettant ce moule ſur une table, on y gliſſe quinze dragées de celles de calibre de trois, aprés quoy on fait fondre dans une cuillier trois fois autant de ſuif que de cire jaune qu'on verſe dans ce moule, où il ſe fond comme une chandelle.

Et quand il fait froid, il faut avoir un bâton juſte au calibre du moule, pour faire ſortir le tapon qui eſt dedans: quand il eſt hors, on a un tuyau de fer, où on en met cinq ou ſix pour s'en ſervir au beſoin.

Ce tapon ſe met ordinairement ſur la charge de poudre, on le bourre aprés, & l'on met encore cinq poſtes deſſus: cette charge porte fort loin, & il n'y a point de gros Gibier, tel qu'il ſoit, qui ne tombe

lorſqu'il en eſt atteint. Paſſons au quatriéme & dernier Livre, qui traite de la Pêche.

Et pour celui du Lievre, les Gerfaux ſont les Oiſeaux qu'on préfaire à tous les autrres : il faut qu'ils ſoient bien inſtruits, & qu'auſſi-tôt qu'ils on lié leur proye, on leur preſente une poule, dont on leur laiſſe prendre bonnes gorgées.

De la Chair qu'il faut donner aux Oiſeaux de proye, quand on les afaite.

On leur donne un peu de la cuiſſe ou du cou d'une poule, les tripailles leur ſont bons auſſi, ce pât leur dilate le boyau.

Quan on paît les Oiſeaux, il faut ſe comporter ainſi, il faut les faire manger par poſes, & leur cacher quelquefois la chair, de peur qu'ils ne ſe débattent : on leur fait auſſi plumer des petits Oiſeaux, comme ils ont coûtume de faire au bois, cela les afaite merveilleuſement bien ; en prenant ces ſoins, il faut toûjours paître les Faucons tout chapronnez.

CHAPITRE. XVI.

De la Pesche.

IL n'y a rien de plus amusant que la Pêche, ny qui interresse davantage à la Campagne, c'est un divertissement qui y plaît, mais comme il y a pusieurs sortes de poissons qu'on pêche, aussi y-a-t-il diverses manieres de pêcher. En voici quelques unes dont on va donner des instructions fort aisées à pratiquer.

De la Pêche des Anguilles.

Elles se pêchent à la nasse, qui est une espece de filet fort connu, & qu'on tend à la décharge d'un pertuis ou d'une vanne de moulin ; au défaut de ces deux endroits, on fait dans l'eau une haye avec des clayes qu'on arrête avec des pieux, il faut que ce soit dans une riviere qui ne soit point profonde.

Les Anguilles se prennent encore

avec des vers de terre les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix les uns prés des autres au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, puis on les jette dans l'eau; si tôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent, & prenant chacune un vers qu'elles tiennent avidement, on tire à soy le cordeau, & on amene ainsi ce Poisson, quand on observe qu'il fait remüer ce cordeau: cette pêche se fait dans un petit batteau qu'on fait aller sur l'eau.

On peut si on veut attacher ces vers à des hameçons, & au lieu de vers se servir de peaux de Grenoüilles, ou de morceaux depoisson.

On pêche aussi les Anguilles à la foüine, cet instrument est fort connu, & quand on sçait bien s'en servir, on peut dire qu'on est assuré de faire bonne Pêche, où il y a de l'Anguille.

De la Pêche du Barbeaux.

L'hameçon dormant est le piege qu'on tend au Barbeau, quand on

veut le pêcher : on en tend plusieurs à la fois, & doivent chacun être long d'un poûce, c'est au bout d'une corde ordinairement qu'on les attache : on les jette le soir dans l'eau, jusqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer, & prendre le Barbeau qui y aura donné.

On prend aussi ce poisson à la fouine ; il faut pour cela que l'eau soit fort claire, & qu'elle ne soit pas beaucoup profonde.

De la Pêche du Brochet.

Ainsi que les poissons précédens, le Brochet se prend à l'hameçon, qui a pour apât d'autres petits poissons : Il faut que les hameçons soient forts ; il se prend aussi aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans pour la faire aller au fond.

La ligne volante est encore un piege qu'on tend au Brochet : on l'attache au bout d'une perche, & pour apât, on y met du goujon ou autre petit poisson ; il faut jetter

cette ligne le plus avant qu'on peut, & se promenant sur le bord d'une riviere, ou d'un Etang: on fait remuer cette ligne, ce mouvement réveille le poisson & l'attire, il faut de la patience à cette Pêche, ainsi qu'aux autres.

De la Pêche de la Carpe.

Les Carpes se pêchent à la ligne, & pour cela, il faut des hameçons à l'ordinaire, & des lignes de soye verte, fortes & grosses comme une grosse corde à violon: quand on veut se servir de ces lignes, on les attache à de grandes gaules attachées au bout de quelqu'autres bâtons qui soient longs & gros comme le doigt; ces lignes doivent être longues de cinq à six toises; on les entortille autour du bras, & on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le juge à propos; on met pour amorce à ces hameçons des vers de terre.

On pêche encore les carpes à la truble, qui est une espece de filet assez commun.

De la Pêche des petits Poissons.

Les petits poiſſons, comme le *Chabot* & le *Goujon*, ſe prennent à la naſſe dans les rivieres, ou à la fouine, de jour ou au clair de la Lune; ils viennent ſur le bord de l'eau, on trouve auſſi de ces poiſſons dans les ruiſſeaux: la vraye ſaiſon de les pêcher eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâque. Le Chabot ny le Goujon ne donnent point à l'apât; ainſi il eſt inutile de leur tendre l'hameçon.

Le *Meunier* ſe prend à l'hameçon, parce que ce poiſſon eſt fort avide à l'amorce, qui pour l'ordinaire eſt de vers de terre, ou de ceux qu'on prend ſur des charognes; la *Loche* ſe pêche de la même maniere.

De la Pêche du Saumon.

Le *Saumon* ſe prend au grand filet ou à la naſſe, ou bien avec la fouine; c'eſt aux mois de May qu'on le pêche avec ce dernier inſtrument, & en Mars avec les filets.

De la Pêche de la Truite.

Les *Truites* se pêchent dans les ruisseaux, où l'on sçait qu'il y en a, & pour cela, on en détourne le courant de l'eau par le moïen d'un bâtardeau, & quand le ruisseau est à sec, ces poissons se laissent aisément prendre à la main, ils se pêchent aussi à l'hameçon apâté de vers.

De la Pêche des Grenouilles, & des Ecrevisses.

Les Grenoüilles se prennent de differentes manieres, on les pêche au feu avec des torches de paille qu'on porte dans les lieux qu'on sçait en être fournis, on se met dans l'eau, on ramasse les Grenoüilles qui sont tout autour de soy, & qui se laissent prendre sans peine, & on les met en quelque ustencile qu'on tient entre ses jambes comme un sac, par exemple; il faut garder un grand silence quand on pêche des Grenoüilles, autrement la Pê-

che en est tres-mediocre ; plus le tems est obscur, meilleur il y fait.

D'autres pour pêcher beaucoup de Grenoüilles, prennent un verre qu'ils mettent sur une Grenoüille aprés l'avoir renversé ; & sur le bord d'un étang ou d'un autre endroit aquatique où l'on sçait qu'il y a des Grenoüilles, & pour faire ensorte que la Grenoüille n'ôte point le verrre de sa situation, & ne sorte de dessous, on met une pierre sur le cul de ce verre.

Cela fait retirez-vous sans faire de bruit ; & lorsque la Grenoüille qui est sous le verre aura crié, prenez une petite truble, ou un panier à vendangeur, attaché au bout d'une Perche, plongez-le dans l'eau : glissez-le adroitement dessous les Grenoüilles qui seront accouruës au cri de celle qui est sous le verre, & levez vôtre truble ou vôtre panier ; & alors vous prendrez beaucoup de Grenoüilles.

Comment prendre les Ecrevisses.

Les Ecrevisses se pêchent de diffe-

rentes manieres, on prend pour cela une petite perche, au bout de laquelle on met pour apât une Grenoüille, puis on tend cet apât aux trous où l'on croit qu'il y a des Ecrevisses, qui ne manquent point de donner à l'amorce ; on glisse dessous une petite truble, ou un panier, comme on l'a dit à l'Article des Grenoüilles ; puis on le leve doucement, & pour lors on prend beaucoup d'Ecrevisses.

On pêche les Ecrevisses à la main, & pour cela on se met dans l'eau, & l'on fourre son bras dans les trous, où l'on juge qu'il y peut avoir des Ecrevisses, qu'on tire avec la main.

Autrement.

Ayez la carcasse d'un chien ou d'un chat, ou d'un vieux Lievre, mettez-la pourir dans du fumier pendant l'espace de huit jours, portez aprés cela dans l'eau cette charogne, & dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Ecrevisses, attachez-la avec une pierre,

cela se doit faire le soir, puis y retourner le lendemain, la charogne sera toute garnie d'Ecrevisses qui seront aisées à prendre. On peut apâter ainsi ces sortes de petits poissons, jusqu'à deux fois par jour.

Autre secret.

Au lieu de la charogne précédente, on prend une vieille morüe qu'on laisse pourrir aussi dans le fumier pendant quinze jours, les Ecrevisses s'y attachent en aussi grande abondance; & pour ne rien perdre de cette pêche, on glisse dessous cette morüe un panier ou une petite truble, afin que s'il vient a s'en détacher, elles tombent dedans.



CHAPITRE XVII.

De plusieurs autres Secrets pour prendre toutes sortes de Poissons d'eau douce.

Secret pour en amasser beaucoup en un endroit.

PRenez trois dragmes pesant de Marjolaine bâtarde, autant de Sariette, ajoûtez-y huit dragmes de Myrrhe, autant de bol Armenien, & pareille dose d'écorce d'encens, avec trois onces de foye de Porc rôty, autant de graisse de Chevre, & autant d'ail, le tout pilé separement, & incorporé dans une pâte faite avec de la farine d'orge détrempée avec du vin, auquel on aura donné quelque odeur ; cela fait, on met de cette composition dans les rivieres ou ruisseaux, où l'on sçait qu'il y a du poisson : il ne manque point de courir à cette amorce, & on le prend ou avec une truble, ou d'autres filets.

D'autres prennent d'une herbe apellée, *Delphinium male*, qu'ils pilent, & dont ils prennent le suc qu'ils jettent dans l'eau, & disent que les poissons y accourent, & qu'il est aisé de les prendre alors à la main.

Autre secret pour prendre toutes sortes de Poissons.

Vous prenez du sang d'une Chevre, de la lie de vin, un peu d'encens, & de la farine d'orge ; mêlez le tout ensemble, ajoûtez-y du poulmon de Chevre coupé menu, jettez cet apât dans l'eau, & aux endroits où vous sçaurez qu'il y aura du poisson, & vous le prendrez aisément à la main, ou avec une petite truble, un panier ou autre utencile de cette nature.

Autre secret.

Il faut prendre de la graisse de Brebis, du Sizame rôty, de l'ail, un peu d'encens, de l'onguent, de thim, du Romarin sec, & de cha

cun mediocrement, piler le tout enſemble, & le partager en petits boles que vous jetterez dans l'eau, les poiſſons courent à cette amorce, & ſe laiſſent prendre facilement.

Autre pour endormir les Poiſſons.

Les poiſſons ne ſont jamais plus aiſez à prendre, que loſqu'on peut trouver le moïen de les endormir; c'eſt à quoi on réüſſit, ſi on prend une once d'eſturgeon le plus puant qui ſera poſſible, une once de jeunes papillons, de l'anis & du fromage de Chevre, de chacun trois dragmes, deux de ſuc de pruneaux, autant de ſang de cochon, & quatre de galbanum; puis on pile le tout enſemble, & aprés y avoir mêlé un peu de vin, on en fait des boles qu'on laiſſe ſécher à l'ombre; étant ſecs, on s'en va ſur le bord des rivieres, ou autres endroits où l'on ſçait qu'il y a du poiſſon; on jette de cet apât, & lorſque les poiſſons en ont avalé, ils s'endorment auſſi-tôt, de maniere qu'on peut les prendre aiſément à la main.

Autrement.

Ou bien faites une pâte de farine d'orge, que vous mettrez en petites boulettes grosses comme des pillules ; & que vous jetterez dans l'eau, cela operera l'effet que vous en attendrez.

Autre secret pour prendre toutes sorte de petits Poissons.

Ayez de la graine de roses qui se trouve dans les grate-culs, quelques grains de moutarde, & les jettez en l'eau, les poissons y accoureront.

Autrement.

Prenez des coques de Levant, avec du Cumin, du vieux fromage, de la farine de froment & du vin, broyez le tout ensemble, & en formez comme de petites pillules que vous jetterez dans une riviere ou autre lieu où vous sçaurez qu'il y aura du poisson : il faut que l'eau ne soit point agitée ; tous les pois-

sons qui prendront de cette amorce, viendront se rendre au bord de l'eau comme endormis & enyvrez, & se laisseront prendre à la main & sans peine.

Il y en a qui prennent simplement de la fleur de soucy, qu'ils coupent par morceaux ; cet apât étourdit les poissons, quelque gros qu'ils puissent être, de maniere qu'ils se laissent prendre aisément à la main.

Autrement.

Prenez quatre feüilles de nard celtique, une de souche de la grosseur d'une féve, de la Myrrhe d'Egypte, du cumin autant qu'on peut en prendre avec trois doigts, une poignée de semence d'anis ; pilez bien le tout ensemble, & le passez à travers un crible, mettez-le dans quelque petit vaisseau, broyez bien le tout ensemble, aprés y avoir exprimé le suc & le sang de quelque carpe morte ou de quelqu'autre poisson, aprés cela, servez-vous de cette amorce & vous en verrez l'effet ; elle est d'usage en toute saison.

Secret particulier pour prendre le Barbeau à la main.

Vous prendrez huit dragmes d'esquilles de féve, qui sont une espece d'oignon qui croît dans les lieux marecageux, autant de lentilles entieres rôties ; vous les pilerez ensemble, & les incorporerez dans le blanc d'un œuf ; ensuite vous en formerez de petites boulettes, dont vous vous servirez, quand vous voudrez prendre du Barbeau à la main.

Autre pour prendre des Lamproyes

Prenez de la chair d'Esturgeon, huit dragmes de graine de ruë sauvage, autant de graisse de veau, mêlez le tout ensemble, pilez-le bien, puis vous en formerez des boulettes grosses comme des pois que vous jetterez dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Lamproyes, & vous les prendrez aisément à la main, parce que cette amorce à laquelle ils courent, les étourdit.

Autre pour prendre des Anguilles.

Il faut prendre huit dragmes de scolopendre de mer ; c'est une espece de poisson, autant de squilles qui sont des especes d'Ecrevisses, & une dragme de Jugioline, mêler le tout ensemble, & s'en servir d'apât comme des autres.

CHAPITRE XVIII.

Autres Secrets pour pècher des Poissons de Mer.

Comment prendre les Polipes, & les Seches.

COmme on ne donne point ce Livre cy seulement pour ceux qui habitent prés des rivieres & des ruisseaux, mais encore en faveur de ceux qui sont proche de la mer ; on a cru devoir mettre des secrets pour y pêcher du poisson.

Le *Polipe* est un poisson, qui lors-

qu'ils n'a pas dequoi se nourrir, mange, dit-on, quelquefois ses bras; il en a jusqu'au nombre de huit, & ce qui a été mangé, renaît ensuite: ce poisson jette une humeur qui est de couleur de pourpre.

La *Seche* est un poisson long d'environ de deux coudées; on dit qu'il n'a point de sang, qu'il n'est pas trop bon à manger, mais qu'on le pêche à cause de ses os qui sont t res-propres à faire des creusets à Orfévres. Pour pêcher ces deux poissons on prend seize dragmes de sel ammoniac, huit de beurre de Chevre, on pile le tout ensemble, puis on en frotte du linge sans ourlet; cela fait, on jette ce linge dans l'eau, & ces poissons ne l'ont pas plûtôt aperceu qu'ils y accourent pour y mordre. Cet apât les endort, mais il faut aussi-tôt jetter le filet dessus, & on les prend ainsi aisément.

Secret pour prendre les Tortües.

Prenez six dragmes de sel ammoniac, autant de graisse de veau, une dragme d'oignon, incorporez

le tout ensemble, aprés cela frottez-en des hameçons faits en maniere de féves, jettez-les dans l'eau, & les tortües qui aiment l'odeur de cette mixtion, viendront s'y prendre.

Comment prendre des Mages Marins.

Il faut prendre un membre de Mouton, le metrre en un pot de terre neuve, & le bien boûcher, de sorte que l'air n'y entre point ; ensuite mettez ce pot dans un fourneau de terre, afin que la viande y cuise, & amolisse bien ; cela fait, vous prenez de cet apât, & le jettez en l'eau par petis morceaux ; les Mages qui en sont friands, y donnent avidement, & s'endorment aussi-tôt : ce qui en rend la prise aisée : ces Mages, selon Rondelet, sont des especes de cancres de mer.

De la maniere de pêcher les Cancres.

Un *Cancre* est une Ecrevisse de mer, qui a le corps rond. Il y en a que les Italiens apellent *Granc-*

cuoli, d'autres les nomment *Squaranchon* ou *Granciponol*, les Provençaux *Squinado*. Voici comment ce poisson se pêche.

On prend de la décoction de miel de sautrelles, & des vers de terre, on pile le tout ensemble, les arrosant avec de l'eau, & on en fait une mixtion épaisse comme du miel; celà fait on jette cette amorce dans l'eau, & elle étourdit les cancres qui en sont friands.

Secret pour pêcher les Tons.

Vous prendrez des noix, vous les brûlerez sur la cendre, & les pilerez aprés avec de la Marjolaine, joignez y du pain imbibé d'eau & du fromage de Chevre, incorporez bien le tout ensemble, & en formez de petits bolus que vous jetterez aux Tons. Ce poisson se pêche avec grand bruit, quand on le prend aux filets. On l'appelle *Cordelle* quand il est jeune, & au sortir de l'œuf; lorsqu'il est plus grand, on le nomme *Limain*, *Pelanyde* quand il quitte la boüe, & *Ton* quand il

passe un pied de grandeur.

Des moyens de prendre le Pâtenaque.

C'est un poisson qui est de la figure d'une Raye, & qu'on appelle autrement *Tarec cronde*, il est bon à manger, hormis la tête & la queüe, on le prend ainsi.

Ayez de la fiente d'Hirondeles, broyez-la bien, & la pâitrissez avec de la farine de seigle; dont vous ferez des bolus, ou bien faites cuire sur une assiete de la graine de laitüe, en y infusant du beurre, mêlez-y de la fleur de farine, formez une paste du tout, que vous jetterez par petits morceaux, que ce poisson avallera; cet apât l'étourdira aussi-tôt, & il sera aisé à prendre pour lors.



CHAPITRE. XIX.

De plusieurs secrets qui regardent les Oiseaux.

LEs Oiseaux sont un divertissement de Campagne qui se prend le plus ordinairement par la Jeunesse ; elle aime à les surprendre de plusieures manieres, afin de s'en servir ou pour les élever en cage, ou pour les manger quand ils sont pris ; c'est pourquoi on a jugé à propos de dire quelque chose sur cette agreable Chasse.

De diverses manieres de prendre les Oiseaux.

Les Oiseaux se prennent à la glu sur le bord des ruisseaux, ou à la pipée; la pipée est une chasse qui se fait ordinairement avec des gluaux preparez sur un arbre, tandis que l'Oiseleur caché dans un buisson, attire les Oiseaux avec des pipées,

ou par le moyen d'un hibou, dont le cri est encore plus puissant pour les attirer ; il n'est guéres de païsan à la Campagne qui ne sçache cet amusement.

On prend encore les Oiseaux au *trebuchet*, qui est une espece de petite cage, dont la partie superieure est ouverte, & arrêtée si delicatement, que pour peu qu'on y touche, le ressort se lâche & la ferme, ensorte que l'Oiseau qui y est entré, se trouve pris : Il est encore d'autres machines dont on se sert pour prendre ces petits animaux, lorsqu'on veut les élever en cage.

CHAPITRE XX.

De quelques instructions plaisantes qu'on peut donner aux Oiseaux qu'on éleve en cage.

LES Oiseaux qu'on éleve en cage se nourrissent selon leur nature, les un vivent de grain comme de chenevis, millet & autres, & les

autres de chair, ou de fromage; aprés cela on les nourrit ou pour leur chant naturel, ou pour leur aprendre à ſifler ou à parler.

Pour bien aprendre à parler aux Oiſeaux, il faut toûjours que ce ſoit dans l'obſcurité, c'eſt-à dire le ſoir, & ſe ſervir d'une chandelle qu'on leur expoſe devant leur cage; les tenebres rendent les Oiſeaux plus attentifs à ce qu'on leur enſeigne, & plus ſuſceptibles par conſéquent des ſons qu'ils entendent: la lumiere qu'on leur oppoſe, eſt pour les réveiller un peu du ſommeil où les tenebres trop profondes ont coûtume de les jetter.

Il faut donc obſerver ces deux circonſtances quand on veut enſeigner des Oiſeaux à ſifler ou à parler, & leur articuler bien les airs ou les paroles dont on veut les fraper: ce petit exercice demande un peu de patience, & on doit pour y réüſſir, choiſir toûjours de jeunes Oiſeaux.

Autre inſtruction pour les petits Oiſeaux.

Ceux qui nourriſſent des Char-

donnerets, les instruisent à chanter d'une autre maniere plus plaisante. Voici comment. Ils leur attachent un petit fil au pied, qu'on lie à un demi cercle de bois attaché à une tablette où il y a un miroir, au dessous de ce demi cercle, où en est un autre un peu plus grand, afin que faisant un escalier, ils puissent décendre de l'un à l'autre. Cet Oiseau qui va ainsi sautillant, & qui se voit dans ce miroir, croit que c'est un autre Oiseau de son espece qu'il y voit, ce qui l'encourage.

Ce que dessus observé on met du côté du demi cercle d'enhaut deux petits seaux de fer blanc, l'un rempli de grain, & l'autre d'eau, & accommodé de maniere, que le chardonneret tirant l'un de ces seaux à lui selon qu'il a besoin de boire ou de manger, l'autre descende, comme cela se voit à un puits où l'on puise de l'eau : quand un Oiseau est bien instruit à ce manége, on peut dire qu'il donne beaucoup de plaisir.

Secret pour prendre des Oiseaux à la main.

Ayez de l'ellebore blanc, mêlez-en parmi la nourriture dont vous voulez vous servir pour appâter vos Oiseaux, qui n'en n'auront pas plûtôt pris qu'ils tomberont tout étourdis.

D'autres prennent du grain qu'ils mettent tremper dans de la lie de vin, ou dans de la décoction d'ellebore blanc avec du fiel de bœuf; cela opere le même effet que dessus.

Il s'y prend à ces apâts des perdrix, des oyes sauvages dans la saison & des canards; mais à l'égard de ces derniers, il est bon d'attacher des canards domestiques un peu éloignez de la nourriture qu'on jette pour prendre les autres qui voïant ces domestiques volent à eux, & mangent de l'amorce qu'on leur tend, & qui les étourdit de maniere qu''ils en tombent â bas.

Contre les Poux des Oiseaux.

Si les Oiseaux ont des Poux, il les faudra frotter d'huile de lin; elle détruira cette vermine.

FIN.

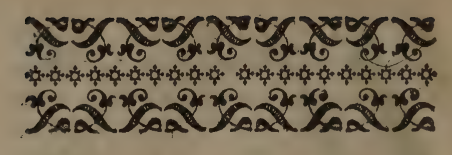


TABLE DES MATIERES

Contenues au present Volume.

Par ordre Alphabetique.

A

Arbres

C

D

E

F

G

H

I

L

M

Myrrhes

N

O

P

R

V.

Fin de la Table des Matieres.



